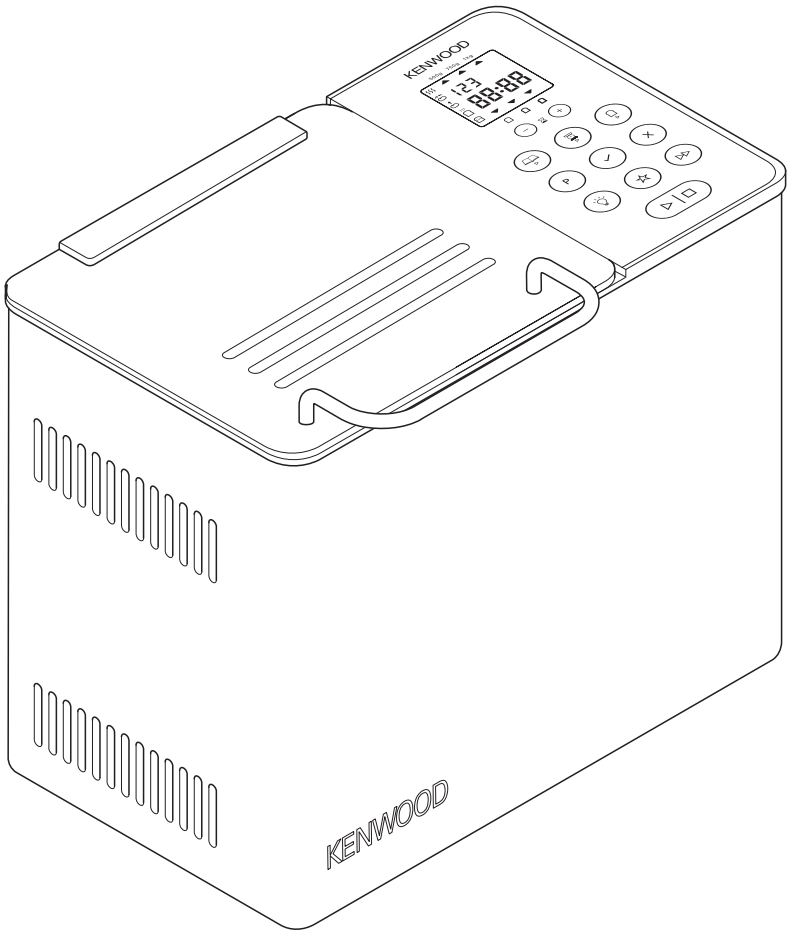
Kenwood Limited, New Lane, Havant, Hampshire PO9 2NH, UK
www.kenwoodworld.com

19124/2

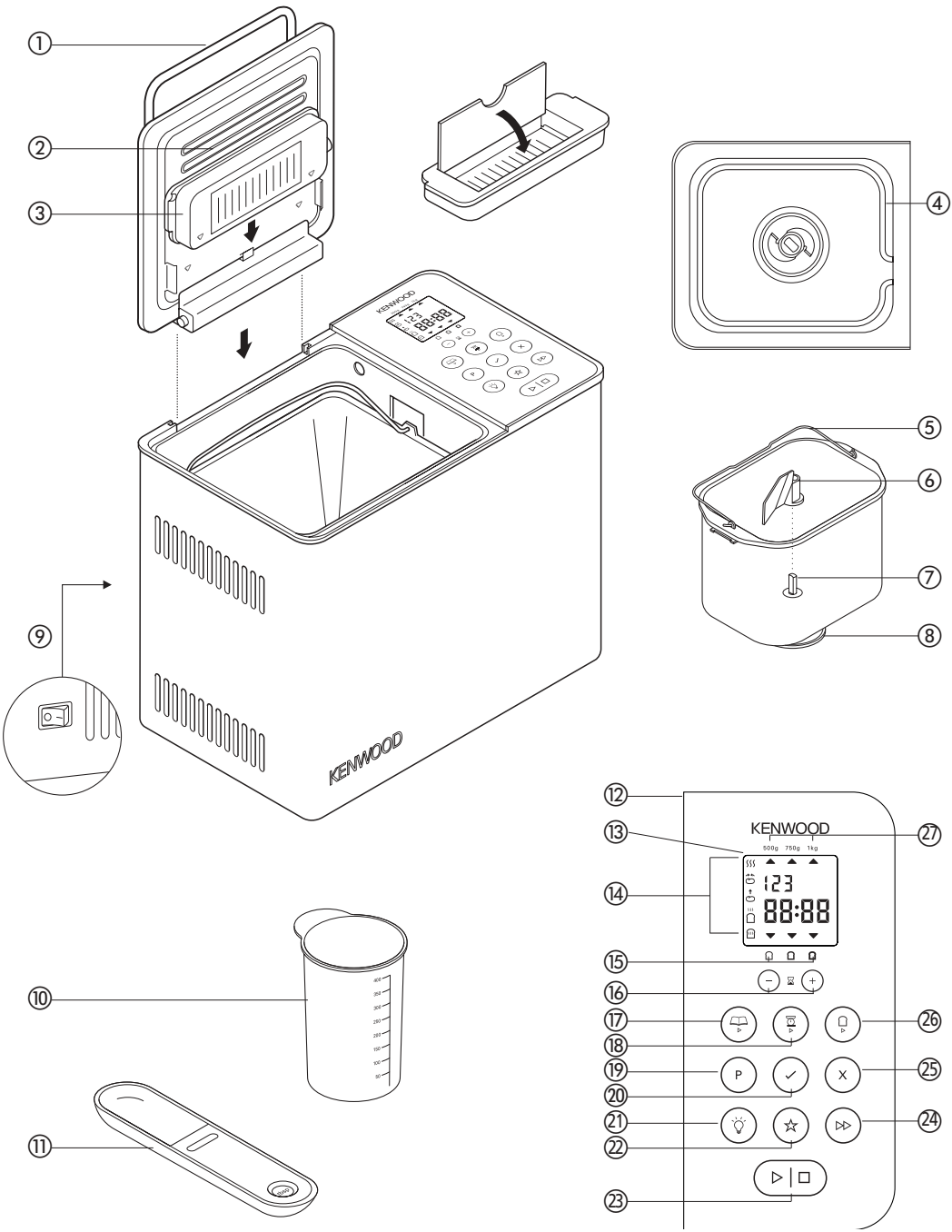
KENWOOD

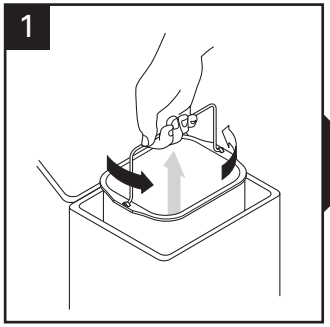
Rapid▷▷bake

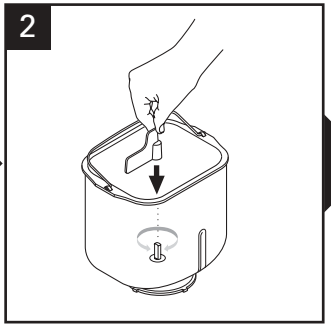


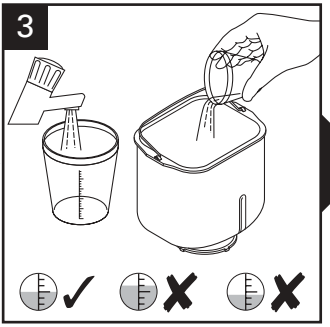
BM450

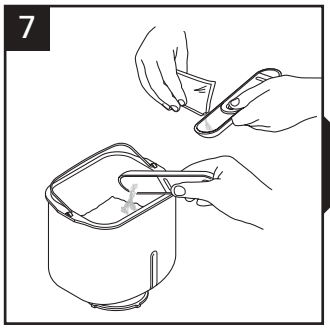
English	**2 - 19**
Nederlands	**20 - 39**
French	**40 - 58**
Deutsch	**59 - 77**
Italiano	**78 - 96**
Danish	**97 - 115**
Svenska	**116 - 134**
Norsk	**135 - 153**
Suomi	**154 - 172**

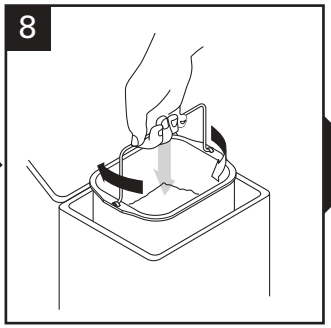

①
②
③
④
⑤
⑥
⑦
⑧
⑨
⑩
⑪
⑫
⑬
⑭
⑮
⑯
⑰
⑱
⑲
⑳
㉑
㉒
㉓
㉔
㉕
㉖
㉗
KENWOOD
500g 750g 1kg
123
88:88
P

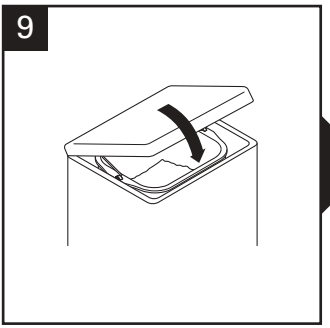

1

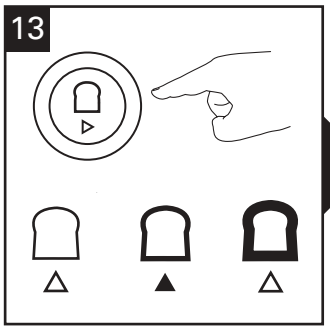

2

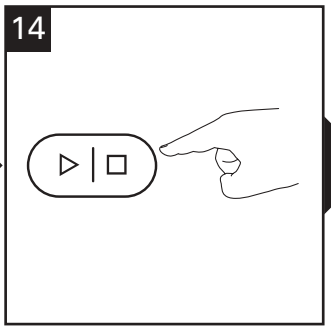

3

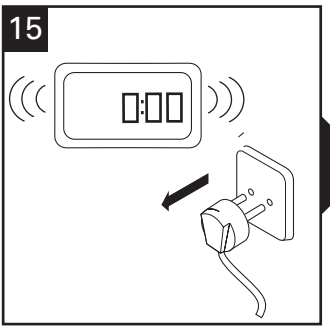

7

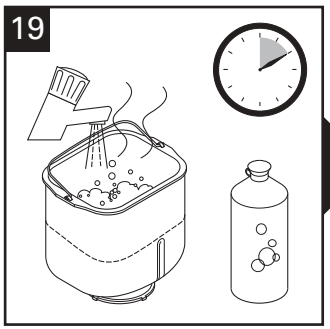

8

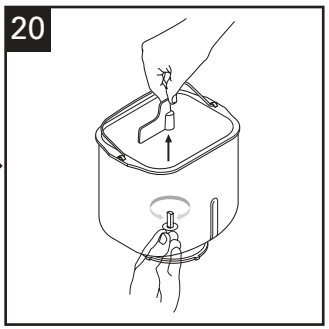

9

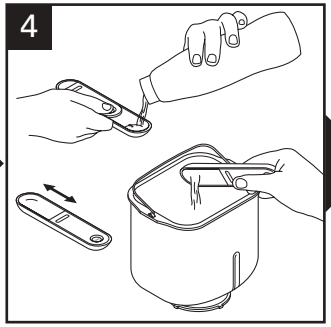

13

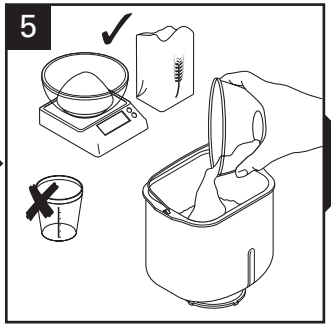

14

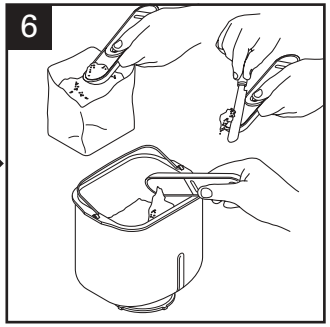

15
0:00

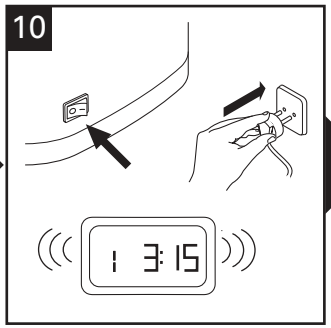

19

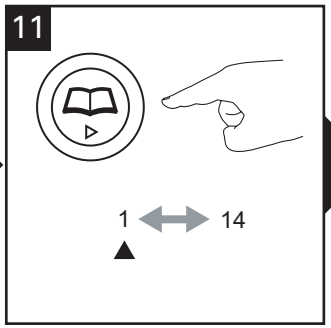

20

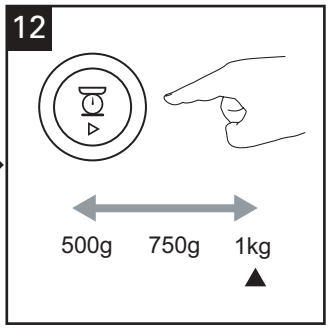

4

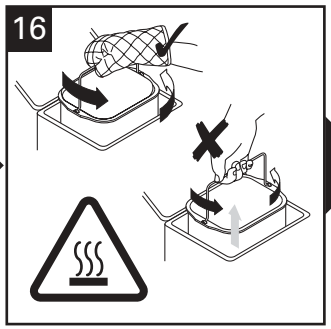

5

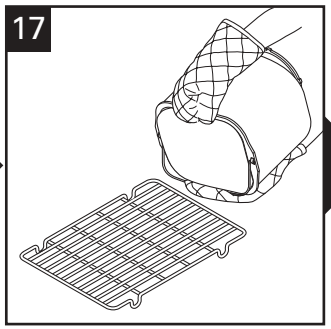

6

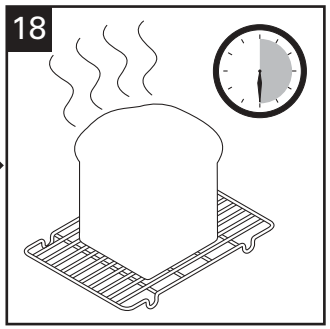

10
13:15


11
1
14


12
500g
750g
1kg


16


17


18

before using your Kenwood appliance

- Read these instructions carefully and retain for future reference.
- Remove all packaging and any labels.

safety

- Do not touch hot surfaces. Accessible surfaces are liable to get hot during use. Always use oven gloves to remove the hot bread pan.
- To prevent spillages inside the oven chamber, always remove the bread pan from the machine before adding the ingredients. Ingredients that splash onto the heating element can burn and cause smoke.
- Do not use this appliance if there is any visible sign of damage to the supply cord or if it has been accidentally dropped.
- Do not immerse this appliance, the supply cord or the plug in water or any other liquid.
- Always unplug this appliance after use, before fitting or removing parts or before cleaning.
- Do not let the electrical supply cord hang over the edge of a work surface or allow it to touch hot surfaces such as a gas or electric hob.
- This appliance should only be used on a flat heat resistant surface.
- Do not place your hand inside the oven chamber after the bread pan has been removed as it will be very hot.
- Do not touch moving parts within the Bread Maker.
- Do not exceed the maximum flour and raising agent quantities specified in the recipes supplied.
- Do not place the Bread Maker in direct sun light, near hot appliances or in a draught. All these things can affect the internal temperature of the oven, which could spoil the results.
- Do not use this appliance outdoors.
- Do not operate the Bread Maker when it is empty as this could cause it serious damage.
- Do not use the oven chamber for any type of storage.
- Do not cover the vents on the side of the machine and ensure there is adequate ventilation around the bread maker during operation.
- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Only use the appliance for its intended domestic use. Kenwood will not accept any liability if the appliance is subject to improper use, or failure to comply with these instructions.

before plugging in

- Make sure your electricity supply is the same as the one shown on the underside of your Bread Maker.
- This appliance conforms to EC directive 2004/108/EC on Electromagnetic Compatibility and EC regulation no. 1935/2004 of 27/10/2004 on materials intended for contact with food.

before using your bread maker for the first time

- Wash all parts (see care and cleaning).
- Fit the lid (see care & cleaning).
- Fit the automatic dispenser to the underside of the lid (see automatic dispenser).

key

① lid handle
② viewing window
③ automatic dispenser
④ heating element
⑤ bread pan handle
⑥ kneader
⑦ drive shaft
⑧ drive coupling
⑨ on/off switch
⑩ measuring cup
⑪ dual measuring spoon 1tsp & 1tbsp

⑫ control panel
⑬ display window
⑭ program status indicator
⑮ crust colour indicators (light, medium, dark)
⑯ delay timer buttons
⑰ menu button
⑱ loaf size button
⑲ program button
⑳ confirm button
㉑ viewing light
㉒ favourite button
㉓ start/stop button
㉔ rapid bake button
㉕ cancel button
㉖ crust colour button
㉗ loaf size indicators

how to measure ingredients (refer to illustrations 3 to 7)

It is extremely important to use the exact measure of ingredients for best results.

- Always measure liquid ingredients in the see-through measuring cup with graduated markings provided. Liquid should just reach marking on cup at eye level, not above or below (see 3).
- Always use liquids at room temperature, 20ºC/68ºF, unless making bread using the rapid 1 hour cycle. Follow the instructions given in the recipe section.
- Always use the measuring spoon provided to measure smaller quantities of dry and liquid ingredients. Use the slider to select between the following measure - ½ tsp, 1 tsp, ½ tbsp or 1 tbsp. Fill to the top and level off the spoon (see 6).

⑨ on/off switch

Your Kenwood breadmaker is fitted with an ON/OFF switch and will not operate until the “on” switch is pressed.

- Plug in and press the ON/OFF switch ⑨ situated at the back of the breadmaker - the unit will beep and 1 (3:15) will appear in the display window.
- Always switch off and unplug your breadmaker after use.

⑭ program status indicator

The program status indicator is situated in the display window and the indicator arrow will point to the stage of the cycle the breadmaker has reached as follows: -

Pre-heat – The pre-heat feature only operates at the start of the wholewheat (30 minutes), wholewheat rapid (5 minutes) and gluten free (8 minutes) settings to warm the ingredients before the first kneading stage begins. **There is no kneader action during this period.**

Knead – The dough is either in the first or 2nd kneading stage or being knocked back between the rising cycles. During the last 20 minutes of the 2nd Kneading cycle on setting (1), (2), (3). (4). (5). (6). (9), (10), (11) and (13) the automatic dispenser will operate and an alert will sound to tell you to add any additional ingredients manually.

Rise – the dough is in either the 1st, 2nd or 3rd rising cycle.

Bake – The loaf is in the final baking cycle.

Keep Warm – The bread maker automatically goes into the Keep warm mode at the end of the baking cycle. It will stay on the keep warm mode for up to 1hour or until the machine is turned off, which ever is soonest. **Please note: the heating element will switch on and off and will glow intermittently during the keep warm cycle.**

using your Bread Maker
(refer to illustration panel)

1 Remove the bread pan by holding the handle and turning the pan to the back of the baking chamber.
2 Fit the kneader.
3 Pour the water into the bread pan.
4 Add the rest of the ingredients to the pan in the order listed in the recipes.
7 Ensure that all the ingredients are weighed accurately as incorrect measures will produce poor results.
8 Insert the bread pan into the oven chamber by positioning the bread pan at an angle towards the back of the unit. Then lock the pan by turning it towards the front.
9 Lower the handle and close the lid.
10 Plug in and switch on - the unit will beep and default to setting 1 (3:15).
11 Press the MENU button ⑰ until the required program is selected. The breadmaker will default to 1Kg & medium crust colour. Note: If using the "RAPID BAKE" ㉔ , just press the button and the program will start automatically.
12 Select the loaf size by pressing the LOAF SIZE button ⑱ until the indicator moves to the required loaf size.
13 Select the crust colour by pressing the CRUST button ㉖ until the indicator moves to the required crust colour (light, medium or dark).
14 Press the START/STOP button ㉓. To stop or cancel the program press the START/STOP button ㉓ for 2 -3 seconds.
15 At the end of the baking cycle unplug the breadmaker.
16 Remove the bread pan by holding the handle and turning the pan to the back of the baking chamber. **Always use oven gloves as the pan handle will be hot and take care not to touch the automatic dispenser on the underside of the lid as this will also be hot.**
17 Then turn out onto a wire rack to cool.
18 Leave the bread to cool for at least 30 minutes before slicing, to allow the steam to escape. The bread will be difficult to slice if hot.
19 Clean the bread pan and kneader immediately after use (see care and cleaning).

㉑ viewing light

- The LIGHT button can be pressed at any time to view the program status in the display window or to check the progress of the dough inside the baking chamber.
- The baking chamber viewing light will automatically switch off after 60 seconds..
- If the light bulb stops working it must be replaced by KENWOOD or an authorised KENWOOD repairer (see service and customer care).

③ automatic dispenser

Your BM450 breadmaker is fitted with an automatic dispenser for releasing additional ingredients directly into the dough during the kneading cycle. This ensures that the ingredients are not overprocessed or crushed and are evenly distributed.

to fit and use the automatic dispenser

1 Fit the dispenser ③ to the lid using the alignment arrows ▽.
- The dispenser will not locate and lock into position unless fitted the correct way round.
- The breadmaker can be used without the dispenser fitted if required but the manual alert will still sound.

2 Fill the dispenser with the required ingredients.
3 The Automatic dispenser operates after approx. 15-20 minutes of kneading and an audible alert sounds as well in case you need to add ingredients manually.

hints & tips

Not all ingredients are suitable for use with the automatic dispenser and for best results follow the guidelines below: -

- Do not overfill the dispenser – follow the recommended quantities specified in the recipes supplied.
- Keep the dispenser clean and dry to prevent ingredients sticking.
- Cut ingredients roughly or lightly dust with flour to reduce stickiness, which may prevent the ingredients from being released.

automatic dispenser usage chart

ingredients	**suitable for use with the automatic dispenser**	**comments**
Dried Fruit i.e Sultanas, Raisins, Mixed Peel & Glace Cherries	Yes	Roughly chop and do not chop too small. Do not use fruit soaked in syrup or alcohol. Lightly dust with flour to stop fruit sticking. Pieces cut too small may stick to the dispenser and may not be added to the dough.
Nuts	Yes	Roughly chop and do not chop too small.
Large Seeds i.e. Sunflower & Pumpkin Seeds	Yes	
Small Seeds i.e. Poppy & Sesame Seeds	No	Very small seeds may fall out through the gap around the dispenser door. Best added manually or with other ingredients.
Herbs – Fresh & Dried	No	Due to the small chopped size may fall out of the dispenser. Herbs are very light in weight and may not be released from the dispenser. Best added manually or with other ingredients.
Fruit/Vegetables in Oil/Tomatoes/Olives	No	Oil may cause the ingredients to stick to the dispenser. May be used if well drained and dried thoroughly before adding to the dispenser.
Ingredients with a high water content i.e. raw fruit	No	May stick to the dispenser.
Cheese	No	May melt in dispenser. Add with other ingredients directly into the pan.
Chocolate/Chocolate Chips	No	May melt in the dispenser. Added manually when alert sounds.

bread/dough program chart

program		Total Program Time Medium Crust Colour			Automatic Dispenser operates & manual alert for adding ingredients ★			Keep Warm ★★
		500g	750g	1Kg	500g	750g	1Kg	
1 basic	White or Brown Bread Flour recipes	3:05	3:10	3:15	2:45	2:50	2:55	60
2 white rapid	Reduces the white cycle by approx. 25 minutes	2:40	2:45	2:50	2:20	2:25	2:30	60
3 wholewheat	Wholewheat or wholemeal flour recipes: 30 minute preheat	4:25	4:30	4:35	3:39	3:44	3:49	60
4 wholewheat rapid	For use with granary flour and for a quicker wholewheat loaf. Not suitable for 100% wholemeal loaves 5 minute preheat	2:34	2:39	2:44	2:15	2:20	2:25	60
5 french	Produces a crisper crust and suited to loaves low in fat and sugar	3:32	3:36	3:40	3:13	3:17	3:21	60
6 sweet	High sugar bread recipes	3:19	3:22	3:25	2:59	3:02	3:05	60
7 quick bread	Non-yeast batter breads - 1Kg mix	2:08			-			22
8 cake	Cake mixes - 500g mix	1:22			-			22
9 gluten free	For use with gluten free flours and gluten free bread mixes. Max 500g flour wt: 8 minute preheat	-	2:54	2:59	-	2:37	2:42	60
10 dough	Dough for hand shaping and baking in your own oven.	1:30			1:14			-
11 Artisan dough	Long dough cycle for preparation of Artisan doughs	5:15			4:39			-
12 jam	For making jams	1:25			-			20
13 pizza dough	Pizza dough recipes	1:30			1:14			-
14 bake	Bake only feature. Can also be used to rewarm or crisp loaves already baked and cooled. Use timer buttons to change time required.	0:10 - 1:30			-			60
rapid bake button	Produces loaves of bread in under 1 hour. Loaves require warm water, extra yeast and less salt.	0:58			-			60

★ **An alert will sound before the end of the 2nd kneading cycle to add ingredients if the recipe recommends doing so.**

★★ **The Bread maker will automatically go in to the keep warm mode at the end of the baking cycle. It will stay in the keep warm mode for up to 1hour or until the machine is turned off, which ever is soonest.**

⑯ delay timer

The Delay timer allows you to delay the bread making process up to 15 hours. The delayed start cannot be used with the “RAPID BAKE” program or programs (7) to (13).

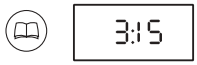
IMPORTANT: When using this delayed start function you must not use perishable ingredients – things that ‘go off’ easily at room temperature or above, such as milk, egg, cheese and yoghurt etc.

To use the DELAY TIMER simply place the ingredients in the bread pan and lock the pan into the bread maker. Then:

- Press the MENU button to choose the required program – the program cycle time is displayed.
- Select the crust colour and size required.
- Then set the delay timer.
- Press the (+) TIMER button and keep pressing until the total time required is displayed. If you go past the required time press the (-) TIMER button to go back. The timer button when pressed, moves in 10 minute increments. You do not need to work out the difference between the program time selected and the total hours required as the bread maker will automatically include the setting cycle time.

  Example: Finished loaf required at 7am. If the breadmaker is set up with the required recipe ingredients at 10pm the evening before, total time to be set on the delayed timer is 9 hours.

- Press the MENU button to choose your program e.g. 1 and use the (+) TIMER button to scroll the time in 10 minute increments to display ‘9:00’. If you go past ‘9:00’, simply press the (-) TIMER button until you return to ‘9:00’.



- Press the START/STOP button and the display colon (:) will flash. The timer will start to count down.

- If you make a mistake or wish to change the time set, press the START/STOP button until the screen clears. You can then reset the time.

㉒ favourite program ☆

The Favourite program allows you to create and store up to 5 of your own programs.

to Create/Modify Own Program

1 Plug in and switch on.
2 Press the FAVOURITE button to select the program you wish to change from P1 to P5.
3 Press the (P) PROGRAM button to start modifying the program.
4 Use the DELAY TIMER buttons (-) & (+) to change the time required for each stage.
5 Press the CONFIRM button to save the change and move to the next stage of the program.
6 Repeat stage 3 to 5 until all stages have been programmed as required. The program status indicator shows what stage of the program you have reached.
7 When the CONFIRM button is pressed for the last time after the keep warm stage a beep will sound and the program will be automatically saved.
8 If you want to move back to the previous stage press the CANCEL button to change the time.

to use the favourite program

1 Plug in and switch on.
2 Press the FAVOURITE button to choose the required program P1 to P5.
3 Press the START/STOP button or select the delay timer function.

P1 – P5 Favourite Pad Program Stages			
Stage		**Default Setting**	**Min and Max Time Change Available**
1	Pre-Heat	0mins	0 – 60mins
2	Knead 1	3mins	0 – 10mins
3	Knead 2	22mins	0 – 30mins
4	Rise 1	20mins	20 – 60mins
5	Knead 3	15secs	Non changeable Kneader will not operate if Rise 2 set to 0
6	Rise 2	30mins	0 – 2hrs
7	Knead 4	15secs	Non changeable Kneader will not operate if Rise 3 set to 0
8	Rise 3	50mins	0 – 2hrs
9	Baking	60mins	0 – 1hr 30mins
10	Keep Warm	60mins	0 – 60mins

power interruption protection

Your Bread Maker has an 8 minute power interruption protection in case the unit is accidentally unplugged during operation. The unit will continue the program if plugged back in straight away.

care and cleaning

- **Unplug the bread maker and allow to cool completely before cleaning.**
- Do not immerse either the bread maker body or the outside base of the bread pan in water.
- Do not use abrasive scouring pads or metal implements.
- Use a soft damp cloth to clean the outside and inside surfaces of the bread maker if necessary.

bread pan

- Do not dishwash the bread pan.
- Clean the bread pan and the kneader **immediately** after each use by partially filling the pan with warm soapy water. Leave to soak for 5 to 10 minutes. To remove the kneader, turn clockwise and lift off. Finish cleaning with a soft cloth, rinse and dry.
  If the kneader cannot be removed after 10 minutes, hold the shaft from underneath the pan and twist back and forth until the kneader is released.

glass lid

- Lift off the glass lid and clean with warm soapy water.
- **Do not dishwash the lid**.
- Ensure the lid is completely dry before refitting to the bread maker.

automatic dispenser

- Remove the automatic dispenser from the lid and wash in warm soapy water and if required use a soft brush to clean. Ensure the dispenser is completely dry before refitting to the lid.

Recipes (add the ingredients to the pan in the order listed in the recipes)

Basic White Bread — ***Program 1***

Ingredients	***500g***	***750g***	***1Kg***
Water	*245ml*	*300ml*	*380ml*
Vegetable oil	*1tbsp*	*1½tbsp*	*1½tbsp*
Unbleached white bread flour	*350g*	*450g*	*600g*
Skimmed milk powder	*1tbsp*	*4tsp*	*5tsp*
Salt	*1tsp*	*1½tsp*	*1½tsp*
Sugar	*2tsp*	*1tbsp*	*4tsp*
Easy blend dried yeast	*1tsp*	1½tsp	1½tsp

tsp = 5 ml teaspoon

tbsp = 15ml tablespoon

Brioche Bread (use light crust colour) — ***Program 6***

Ingredients	***500g***	***750g***	***1Kg***
Milk	*130ml*	*200ml*	*280ml*
Eggs	*1*	*2*	*2*
Butter, melted	*80g*	*120g*	*150g*
Unbleached white bread flour	*350g*	*500g*	*600g*
Salt	*1tsp*	*1½tsp*	*1½tsp*
Sugar	*30g*	*60g*	*80g*
Easy blend dried yeast	*1tsp*	*2tsp*	*2½tsp*

Wholemeal Bread — ***Program 3***

Ingredients	***750g***	***1Kg***
Egg	*1 plus 1 egg yolk*	*2*
Water	*See point 1*	*See point 1*
Lemon juice	*1tbsp*	*1tbsp*
Honey	*2tbsp*	*2tbsp*
Wholemeal bread flour	*450g*	*540g*
Unbleached white bread flour	*50g*	*60g*
Salt	*2tsp*	*2tsp*
Easy blend dried yeast	*1tsp*	*1½tsp*

1 Put the egg/eggs into the measuring cup and add sufficient water to give: -

Loaf size	***750g***	***1Kg***
Liquid up to	*310 mls*	*380 mls*

2 Pour into the bread pan with the honey and lemon juice.

Rapid White Bread

Rapid Bake Button

Ingredients	***1Kg***
Water, lukewarm (32-35°C)	*350ml*
Vegetable oil	*1tbsp*
Unbleached white bread flour	*600g*
Skimmed milk powder	*2tbsp*
Salt	*1tsp*
Sugar	*4tsp*
Easy blend dried yeast	*4tsp*

1 Press the RAPID BAKE button and the program will start automatically.

Bread rolls

Program 10

Ingredients	***1Kg***
Water	*240ml*
Egg	*1*
Unbleached white bread flour	*450g*
Salt	*1tsp*
Sugar	*2tsp*
Butter	*25g*
Easy blend dried yeast	*1½tsp*
For the topping:	
Egg yolk beaten with 15ml (1tbsp) water	*1*
Sesame seeds and poppy seeds, for sprinkling, optional	

1 At the end of the cycle, turn the dough out onto a lightly floured surface. Gently knock back the dough and divide into 12 equal pieces and hand shape.

2 After shaping, leave the dough for a final proving then bake in your conventional oven.

ingredients

The major ingredient in bread making is flour, so selecting the right one is the key to a successful loaf.

wheat flours
Wheat flours make the best loaves. Wheat consists of an outer husk, often referred to as bran, and an inner kernel, which contains the wheat germ and endosperm. It is the protein within the endosperm which, when mixed with water, forms gluten. Gluten stretches like elastic and the gases given off by the yeast during fermentation are trapped, making the dough rise.

white flours
These flours have the outer bran and wheat germ removed, leaving the endosperm which is milled into a white flour. It is essential to use strong white flour or white bread flour, because this has a higher protein level, necessary for gluten development. Do not use plain white flour or self-raising flour for making yeast risen breads in your bread maker, as inferior loaves will be produced. There are several brands of white bread flour available, use a good quality one, preferably unbleached, for the best results.

wholemeal flours
Wholemeal flours include the bran and wheat germ, which gives the flour a nutty flavour and produces a coarser textured bread. Again strong wholemeal or wholemeal bread flour must be used. Loaves made with 100% wholemeal flour will be more dense than white loaves. The bran present in the flour inhibits the release of gluten, so wholemeal doughs rise more slowly. Use the special wholewheat programs to allow time for the bread to rise. For a lighter loaf, replace part of the wholemeal flour with white bread flour. You can make a quick wholemeal loaf using the rapid whole wheat setting.

strong brown flour
This can be used in combination with white flour, or on its own. It contains about 80-90% of the wheat kernel and so it produces a lighter loaf, which is still full of flavour. Try using this flour on the basic white cycle, replacing 50% of the strong white flour with strong brown flour. You may need to add a little extra liquid.

granary bread flour
A combination of white, wholemeal and rye flours mixed with malted whole wheat grains, which adds both texture and flavour. Use on its own or in combination with strong white flour.

non-wheat flours
Other flours such as rye can be used with white and wholemeal bread flours to make traditional breads like pumpernickel or rye bread. Adding even a small amount adds a distinctive tang. Do not use on its own, as it will produce a sticky dough, which will produce a dense heavy loaf. Other grains such as millet, barley, buckwheat, cornmeal and oatmeal are low in protein and therefore do not develop sufficient gluten to produce a traditional loaf.

These flours can be used successfully in small quantities. Try replacing 10-20% of white bread flour with any of these alternatives.

salt
A small quantity of salt is essential in bread making for dough development and flavour. Use fine table salt or sea salt, not coarsely ground salt which is best kept for sprinkling on top of hand-shaped rolls, to give a crunchy texture. Low-salt substitutes are best avoided as most do not contain sodium.

- Salt strengthens the gluten structure and makes the dough more elastic.
- Salt inhibits yeast growth to prevent over-rising and stops the dough collapsing.
- Too much salt will prevent the dough rising sufficiently.

sweeteners
Use white or brown sugars, honey, malt extract, golden syrup, maple syrup, molasses or treacle.

- Sugar and liquid sweeteners contribute to the colour of bread, helping to add a golden finish to the crust.
- Sugar attracts moisture, so improving the keeping qualities.
- Sugar provides food for the yeast, although not essential, as modern types of dried yeast are able to feed on the natural sugars and starches found in the flour, it will make the dough more active.
- Sweet breads have a moderate level of sugar with the fruit, glaze or icing adding extra sweetness. Use the sweet bread cycle for these breads.
- If substituting a liquid sweetener for sugar then the total liquid content of the recipe will need to be reduced slightly.

fats and oils

A small amount of fat or oil is often added to bread to give a softer crumb. It also helps to extend the freshness of the loaf. Use butter, margarine or even lard in small quantities up to 25 g (1 oz) or 22ml (1½ tbsp.) vegetable oil. Where a recipe uses larger amounts so the flavour is more noticeable, butter will provide the best result.

- Olive oil or sunflower oil can be used instead of butter, adjust the liquid content for amounts over 15ml (3 tsp) accordingly. Sunflower oil is a good alternative if you are concerned about the cholesterol level.
- Do not use low fat spreads as they contain up to 40% water so do not have the same properties as butter.

liquid

Some form of liquid is essential; usually water or milk is used. Water produces a crisper crust than milk. Water is often combined with skimmed milk powder. This is essential if using the time delay as fresh milk will deteriorate. For most programs water straight from the tap is fine, however on the rapid one-hour cycle it needs to be lukewarm.

- On very cold days measure the water and leave to stand at room temperature for 30 minutes before use. If using milk straight from the fridge do likewise.
- Buttermilk, yoghurt, soured cream and soft cheeses such as ricotta, cottage and fromage frais can all be used as part of the liquid content to produce a more moist, tender crumb. Buttermilk adds a pleasant, slightly sour note, not unlike that found in country style breads and sour doughs.
- Eggs may be added to enrich the dough, improve the colour of the bread and help to add structure and stability to the gluten during rising. If using eggs reduce the liquid content accordingly. Place the egg in a measuring cup and top up with liquid to the correct level for the recipe.

yeast

Yeast is available both fresh and dried. All the recipes in this book have been tested using easy blend, fast action dried yeast which does not require dissolving in water first. It is placed in a well in the flour where it is kept dry and separate from the liquid until mixing commences.

- For best results use dried yeast. The use of fresh yeast is not recommended as tends to give more variable results than dried yeast. Do not use fresh yeast with the delay timer.

  If you wish to use fresh yeast note the following:
  6g fresh yeast = 1tsp dried yeast
  Mix the fresh yeast with 1tsp sugar and 2tbsp of the water (warm). Leave for 5 minutes until frothy.
  Then add to the rest of the ingredients in the pan.
  To get the best results the yeast quantity may need to be adjusted.
- Use the amounts stated in the recipes; too much could cause the bread to over-rise and spill over the top of the bread pan.
- Once a sachet of yeast is opened, it should be used within 48 hours, unless stated otherwise by the manufacturer. Re-seal after use. Resealed opened sachets can be stored in the freezer until required.
- Use dried yeast before its use by date, as the potency gradually deteriorates with time.
- You may find dried yeast, which has been manufactured especially for use in bread machines. This will also produce good results, though you may need to adjust the quantities recommended.

adapting your own recipes

After you have baked some of the recipes supplied, you may wish to adapt a few of your own favourites, which previously have been mixed and kneaded by hand. Start by selecting one of the recipes in this booklet, which is similar to your recipe, and use it as a guide.

Read through the following guidelines to help you, and be prepared to make adjustments as you go along.

- Make sure you use the correct quantities for the bread maker. Do not exceed the recommended maximum. If necessary, reduce the recipe to match the flour and liquid quantities in the breadmaker recipes.
- Always add the liquid to the bread pan first. Separate the yeast from the liquid by adding after the flour.
- Replace fresh yeast with easy blend dried yeast. Note: 6g fresh yeast = 1tsp (5ml) dried yeast.
- Use skimmed milk powder and water instead of fresh milk, if using the timer delay setting.
- If your conventional recipe uses egg, add the egg as part of the total liquid measurement.
- Keep the yeast separate from the other ingredients in the pan until mixing commences.
- Check the consistency of the dough during the first few minutes of mixing. Bread machines require a slightly softer dough, so you may need to add extra liquid. The dough should be wet enough to gradually relax back.

removing, slicing and storing bread

- For best results, once your loaf is baked, remove it from the machine and turn out of the bread pan immediately, although your bread maker will keep it warm for up to 1 hour if you are not around.
- Remove the bread pan from the machine using oven gloves, even if it is during the keep warm cycle. Turn the pan upside-down and shake several times to release the cooked bread. If the bread is difficult to remove, try gently knocking the corner of the bread pan on a wooden board, or rotate the base of the shaft underneath the bread pan.
- The kneader should remain inside the bread pan when the bread is released, however occasionally it may remain inside the loaf of bread. If so, remove it before slicing the bread, using a heat resistant plastic utensil to prise it out. Do not use a metal implement as this may scratch the non-stick coating on the kneader.
- Leave the bread to cool for at least 30 minutes on a wire rack, to allow the steam to escape. The bread will be difficult to slice if cut hot.

storing

Home-made bread does not contain any preservatives so should be eaten within 2-3 days of baking. If not eating immediately, wrap in foil or place in a plastic bag and seal.

- Crispy French-style bread will soften on storage, so is best left uncovered until sliced.
- If you wish to keep your bread for a few days, store in the freezer. Slice the bread before freezing, for easy removal of the amount required.

general hints and tips

The results of your bread making are dependent on a number of different factors, such as the quality of ingredients, careful measuring, temperature and humidity. To help ensure successful results, there are a few hints and tips worth noting.

The bread machine is not a sealed unit and will be affected by temperature. If it is a very hot day or the machine is used in a hot kitchen, then the bread is likely to rise more, than if it is cold. The optimum room temperature is between 20°C /68°F and 24°C/75°F.

- On very cold days let the water from the tap stand at room temperature for 30 minutes before use. Likewise with ingredients from the fridge.
- Use all ingredients at room temperature unless stated otherwise in the recipe eg. for the rapid 1 hour cycle you will need to warm the liquid.
- Add ingredients to the bread pan in the order suggested in the recipe. Keep the yeast dry and separate from any other liquids added to the pan, until mixing commences.
- Accurate measuring is probably the most crucial factor for a successful loaf. Most problems are due to inaccurate measuring or omitting an ingredient. Follow either metric or imperial measurements; they are not interchangeable. Use the measuring cup and spoon provided.
- Always use fresh ingredients, within their use by date. Perishable ingredients such as milk, cheese, vegetables and fresh fruits may deteriorate, especially in warm conditions. These should only be used in breads, which are made immediately.
- Do not add too much fat as it forms a barrier between the yeast and flour, slowing down the action of the yeast, which could result in a heavy compact loaf.
- Cut butter and other fats into small pieces before adding to the bread pan.
- Replace part of the water with fruit juices such as orange, apple or pineapple when making fruit flavoured breads.
- Vegetable cooking juices can be added as part of the liquid. Water from cooking potatoes contains starch, which is an additional source of food for the yeast, and helps to produce a well-risen, softer, longer lasting loaf.
- Vegetables such as grated carrot, courgette or cooked mashed potato can be added for flavour. You will need to reduce the liquid content of the recipe as these foods contain water. Start with less water and check the dough as it begins to mix and adjust if it is necessary.
- Do not exceed the quantities given in recipes as you may damage your bread machine.
- If the bread does not rise well try replacing the tap water with bottled water or boiled and cooled water. If your tap water is heavily chlorinated and fluorinated it may affect the bread rising. Hard water can also have this effect.
- It is worth checking the dough after about 5 minutes of continuous kneading. Keep a flexible rubber spatula next to the machine, so you can scrape down the sides of the pan if some of the ingredients stick to the corners. Do not place near the kneader, or impede its movement. Also check the dough to see if it is the correct consistency. If the dough is crumbly or the machine seems to be labouring, add a little extra water. If the dough is sticking to the sides of the pan and doesn't form a ball, add a little extra flour.
- Do not open the lid during the proving or baking cycle as this may cause the bread to collapse.

troubleshooting guide

Following are some typical problems that can occur when making bread in your bread maker. Please review the problems, their possible cause and the corrective action that should be taken to ensure successful bread making.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
LOAF SIZE AND SHAPE		
1. Bread does not rise enough	• Wholemeal breads will be lower than white breads due to less gluten forming protein in whole wheat flour. • Not enough liquid. • Sugar omitted or not enough added. • Wrong type of flour used. • Wrong type of yeast used. • Not enough yeast added or too old. • Rapid bread cycle chosen. • Yeast and sugar came into contact with each other before kneading cycle.	• Normal situation, no solution. • Increase liquid by 15ml/3tsp. • Assemble ingredients as listed in recipe. • You may have used plain white flour instead of strong bread flour which has a higher gluten content. • Do not use all-purpose flour. • For best results use only fast action "easy blend" yeast. • Measure amount recommended and check expiry date on package. • This cycle produces shorter loaves. This is normal. • Make sure they remain separate when added to the bread pan.
2. Flat loaves, no rising.	• Yeast omitted. • Yeast too old. • Liquid too hot. • Too much salt added. • If using timer, yeast got wet before bread making process started.	• Assemble ingredients as listed in recipe. • Check expiry date. • Use liquid at correct temperature for bread setting being used. • Use amount recommended. • Place dry ingredients into corners of pan and make slight well in centre of dry ingredients for yeast to protect it from liquids.
3. Top inflated - mushroom-like in appearance.	• Too much yeast. • Too much sugar. • Too much flour. • Not enough salt. • Warm, humid weather.	• Reduce yeast by 1/4tsp. • Reduce sugar by 1tsp. • Reduce flour by 6 to 9tsp. • Use amount of salt recommended in recipe. • Reduce liquid by 15ml/3 tsp and yeast by 1/4 tsp.
4. Top and sides cave in.	• Too much liquid. • Too much yeast. • High humidity and warm weather may have caused the dough to rise too fast.	• Reduce liquid by 15ml/3tsp next time or add a little extra flour. • Use amount recommended in recipe or try a quicker cycle next time. • Chill the water or add milk straight from the fridge
5. Gnarly, knotted top - not smooth.	• Not enough liquid. • Too much flour. • Tops of loaves may not all be perfectly shaped, however, this does not affect wonderful flavour of bread.	• Increase liquid by 15ml/3tsp. • Measure flour acurately. • Make sure dough is made under the best possible conditions.

troubleshooting guide *(continued)*

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
LOAF SIZE AND SHAPE		
6. Collapsed while baking.	• Machine was placed in a draught or may have been knocked or jolted during rising. • Exceeding capacity of bread pan. • Not enough salt used or omitted. (salt helps prevent the dough over proving) • Too much yeast. • Warm, humid weather.	• Reposition bread maker. • Do not use more ingredients than recommended for large loaf (max. 1Kg). • Use amount of salt recommended in recipe. • Measure yeast acurately. • Reduce liquid by 15ml/3tsp and reduce yeast by $^1/_4$tsp.
7. Loaves uneven shorter on one end.	• Dough too dry and not allowed to rise evenly in pan.	• Increase liquid by 15ml/3 tsp.
BREAD TEXTURE		
8. Heavy dense texture.	• Too much flour. • Not enough yeast. • Not enough sugar.	• Measure accurately. • Measure right amount of recommended yeast. • Measure accurately.
9. Open, course, holey texture.	• Salt omitted. • Too much yeast. • Too much liquid.	• Assemble ingredients as listed in recipe. • Measure right amount of recommended yeast. • Reduce liquid by 15ml/3tsp.
10. Centre of loaf is raw, not baked enough.	• Too much liquid. • Power cut during operation. • Quantities were too large and machine could not cope.	• Reduce liquid by 15ml/3tsp. • If power is cut during operation for more than 8 minutes you will need to remove the unbaked loaf from the pan and start again with fresh ingredients. • Reduce amounts to maximum quantities allowed.
11. Bread doesn't slice well, very sticky.	• Sliced while too hot. • Not using proper knife.	• Allow bread to cool on rack at least 30 minutes to release steam, before slicing. • Use a good bread knife.
CRUST COLOUR AND THICKNESS		
12. Dark crust colour/ too thick.	• DARK crust setting used.	• Use medium or light setting the next time.
13. Loaf of bread is burnt.	• Bread maker malfunctioning.	• Refer to "Service and customer care" section.
14. Crust too light.	• Bread not baked long enough. • No milk powder or fresh milk in recipe.	• Extend baking time. • Add 15ml/3tsp skimmed milk powder or replace 50% of water with milk to encourage browning.

troubleshooting guide *(continued)*

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
PAN PROBLEMS		
15. Kneader cannot be removed.	• You must add water to bread pan and allow kneader to soak before it can be removed.	• Follow cleaning instructions after use. You may need to twist kneader slightly after soaking to loosen.
16. Bread sticks to pan/ difficult to shake out.	• Can happen over prolonged use.	• Lightly wipe the inside of bread pan with vegetable oil. • Refer to “Service and customer care” section.
MACHINE MECHANICS		
17. Breadmaker not operating/Kneader not moving.	• Breadmaker not switched on • Pan not correctly located. • Delay timer selected.	• Check on/off switch ⑨ is in the ON position. • Check the pan is locked in place. • Breadmaker will not start until the countdown reaches the program start time.
18. Ingredients not mixed.	• Did not start bread maker. • Forgot to put kneader in pan.	• After programming control panel, press start button to turn bread maker on. • Always make sure kneader is on shaft in bottom of pan before adding ingredients.
19. Burning odour noted during operation.	• Ingredients spilled inside oven. • Pan leaks. • Exceeding capacity of bread pan.	• Be careful not to spill ingredients when adding to pan. Ingredients can burn on heating unit and cause smoke. • See “Service and Customer care” section. • Do not use more ingredients than recommended in recipe and always measure ingredients accurately.
20. Machine unplugged by mistake or power lost during use. How can I save the bread?.	• If machine is in knead cycle, discard ingredients and start again. • If machine is in rise cycle, remove dough from bread pan, shape and place in greased 23 x 12.5cm/9 x 5 in. loaf tin, cover and allow to rise until doubled in size. Use bake only setting 14 or bake in pre-heated conventional oven at 200ºC/400ºF/Gas mark 6 for 30-35 minutes or until golden brown. • If machine is in bake cycle, use the bake only setting 14 or bake in pre-heated conventional oven at 200ºC/400ºF/Gas mark 6 and remove top rack. Carefully remove pan from machine and place on bottom rack in oven. Bake until golden brown.	
21. E:01 appears on display and machine cannot be turned on.	• Oven chamber too hot.	• Unplug and allow to cool down for 30 minutes.
22. H:HH & E:EE appears in display and machine does not operate.	• Bread machine is malfunctioning. Temperature sensor error	• See “Service and Customer care” section.

service and customer care

- If the cord is damaged it must, for safety reasons, be replaced by KENWOOD or an authorised KENWOOD repairer.

If you need help with:

- using your appliance or
- servicing or repairs

Contact the shop where you bought your Bread Maker.

IMPORTANT INFORMATION FOR CORRECT DISPOSAL OF THE PRODUCT IN ACCORDANCE WITH EC DIRECTIVE 2002/96/EC.

At the end of its working life, the product must not be disposed of as urban waste.
It must be taken to a special local authority differentiated waste collection centre or to a dealer providing this service. Disposing of a household appliance separately avoids possible negative consequences for the environment and health deriving from inappropriate disposal and enables the constituent materials to be recovered to obtain significant savings in energy and resources. As a reminder of the need to dispose of household appliances separately, the product is marked with a crossed-out wheeled dustbin.

Nederlands

Vouw voor het lezen a.u.b. de voorpagina met illustraties uit

voordat u uw Kenwood-apparaat gebruikt:

- Lees deze instructies zorgvuldig door en bewaar ze voor toekomstig gebruik.
- Verwijder alle verpakkingsmaterialen en eventuele etiketten

veiligheid

- De hete oppervlakken nooit aanraken. De toegankelijke oppervlakken kunnen tijdens het gebruik erg warm worden. Gebruik altijd ovenhandschoenen om de hete broodpan te verwijderen.
- Om te voorkomen dat er gemorst wordt in de oven, dient u het brood altijd uit het broodblik te verwijderen voor u ingrediënten toevoegt. Ingrediënten die op het verhittingselement komen, kunnen verbranden en rook veroorzaken.
- Gebruik dit apparaat niet, als het snoer zichtbaar beschadigd is of als hij per ongeluk op de grond is gevallen.
- Dompel dit apparaat, het snoer of de stekker nooit in water of in een andere vloeistof.
- Haal de stekker van het apparaat na gebruik uit het stopcontact,en ook voor u onderdelen monteert of verwijdert of voordat u het apparaat reinigt.
- Laat het snoer nooit over de rand van een werkoppervlak hangen en zorg dat het niet in aanraking komt met hete oppervlakken zoals een gasfornuis of elektrische kookplaat.
- Dit apparaat dient uitsluitend op een vlak hittebestendig oppervlak gebruikt te worden.
- Steek geen hand in de ovenkamer, nadat de broodpan is verwijderd.
- Raak geen bewegende delen in de broodbakmachine aan.
- U dient de aangegeven maximumhoeveelheid bloem en rijsmiddel die in de recepten wordt aangegeven, niet te overschrijden.
- Plaats de broodbakmachine niet in direct zonlicht, in de buurt van hete apparaten of op een tochtige plaats. Al deze dingen kunnen invloed hebben op de oventemperatuur en daardoor slechte resultaten opleveren.
- Zet de broodbakmachine nooit aan als hij leeg is, omdat dit tot ernstige schade zou kunnen leiden.
- Gebruik de ovenkamer nooit om er iets in te bewaren.
- Bedek nooit de ventilatiegaten voor stoom in het deksel en zorg voor voldoende ventilatie rond de broodbakmachine, als deze in bedrijf is.
- Dek de ventilatiegaten aan de zijkant van de machine niet af en zorg dat er tijdens het gebruik voldoende ventilatie rondom de broodmachine is.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor bediening door een externe timer of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en kennis, tenzij ze toezicht of instructies over het gebruik van het apparaat hebben gekregen van de persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- Op kinderen moet toezicht gehouden worden om er zeker van te zijn dat ze niet met het apparaat spelen.
- Gebruik het apparaat alleen voor het huishoudelijke gebruik waarvoor het is bedoeld. Kenwood kan niet aansprakelijk worden gesteld in het geval dat het apparaat niet correct is gebruikt, of waar deze instructies niet worden opgevolgd.

voordat de stekker in het stopcontact wordt gestoken

- Controleer of de netspanning overeenkomt met de waarde vermeld op de onderzijde van de broodbakmachine.
- Dit apparaat voldoet aan de EC-richtlijn 2004/108/EC betreffende de elektromagnetische compatibiliteit en EC-bepaling 1935/2004 van 27/10/2004 betreffende materialen die bestemd zijn voor contact met voedsel.

voordat u de broodbakmachine voor het eerst gebruikt

- Was alle onderdelen (zie onderhoud en reiniging).
- Zet het deksel erop (zie onderhoud en reiniging).
- Bevestig de automatische dispenser onderaan het deksel (zie automatische dispenser).

legenda

① handvat van het deksel
② kijkvenster
③ automatische dispenser
④ verhittingselement
⑤ handvat broodblik
⑥ kneder
⑦ aandrijfas
⑧ aandrijfkoppel
⑨ aan/uitschakelaar
⑩ maatbeker
⑪ dubbele maatlepel 1 theelepel & 1 eetlepel

⑫ bedieningspaneel
⑬ weergavevenster
⑭ indicator programmastatus
⑮ indicatoren voor korstkleur (licht, medium, snel)
⑯ programmeerbare timertoetsen
⑰ menutoets
⑱ toets voor broodafmeting
⑲ programmatoets
⑳ bevestigingstoets
㉑ kijklampje
㉒ favorietentoets
㉓ start/stoptoets
㉔ toets voor snelbakken
㉕ annuleertoets
㉖ korstkleurtoets
㉗ indicator broodafmeting

ingrediënten afwegen (zie illustratie 3 tot en met 7)

Voor de beste resultaten is het erg belangrijk dat u de exacte hoeveelheid ingrediënten afweegt.

- Meet vloeibare ingrediënten altijd af in de meegeleverde doorzichtige maatbeker met maatstrepen. Het niveau van vloeistoffen moet op ooghoogte van een maatstreep zijn, niet erboven of eronder (zie 3).
- Gebruik altijd vloeistoffen op kamertemperatuur (20°C), tenzij brood wordt gebakken met een snelle 1-uurscyclus. Volg de aanwijzingen in het receptenboek.
- Gebruik altijd de bijgeleverde maatlepel om kleinere hoeveelheden droge en vloeibare ingrediënten af te meten. Gebruik de schuif om een van de volgende maten te selecteren: 1⁄2 tl, 1 tl, 1⁄2 el of 1 el. De lepel helemaal vullen en afstrijken (zie 6).

⑨ aan/uitschakelaar

Uw Kenwood-broodmachine is uitgerust met een AAN/UIT-schakelaar en werkt pas wanneer de schakelaar op Aan staat.

- Steek de stekker in het stopcontact en druk op de AAN/UIT-schakelaar ⑨ die zich aan de achterkant van de broodmachine bevindt – het apparaat piept en er wordt 1 (3:15) in het venster weergegeven
- Schakel de broodmachine na gebruik altijd uit en haal de stekker uit het stopcontact.

⑭ programmastatus

De indicator voor de programmastatus bevindt zich in het weergavevenster en het pijltje wijst als volgt naar de fase van de cyclus die de broodmachine bereikt heeft: -

Voorverwarmen ≋ – De voorverwarmfunctie werkt alleen aan het begin van de instellingen voor volkoren (30 minuten), snel volkoren (5 minuten) en glutenvrij (8 minuten) brood om de ingrediënten te verwarmen voor de eerste kneedfase begint. **Er vindt gedurende deze periode geen kneden plaats.**

Kneden - Het deeg bevindt zich in the eerste of tweede kneedfase of wordt tussen de rijscycli geslagen. Tijdens de laatste 20 minuten van de 2e kneedfase op stand (1), (2), (3), (4), (5), (6), (9), (10), (11) en (13) werkt de automatische dispenser en klinkt een alarm als u met de hand extra ingrediënten moet toevoegen.

Rijzen het deeg bevindt zich in de eerste, tweede of derde rijscyclus.

Bakken Het brood bevindt zich in de laatste bakcyclus.

Warm houden De broodmachine gaat automatisch aan het einde van de bakcyclus in de warmhoudmodus. De machine blijft maximaal 1 uur in de warmhoudmodus of tot de machine wordt uitgeschakeld. **Let op: het verhittingselement schakelt aan en uit en gloeit met tussenpozen tijdens de warmhoudcyclus.**

gebruik van uw broodmachine
(zie de illustraties)

1 Verwijder het broodblik door het handvat vast te pakken en het blik in de richting van de achterkant van de bakruimte te draaien.
2 Zet de kneder in de machine.
3 Giet het water in het broodblik
4 Voeg de rest van de ingrediënten aan het blik toe in de volgorde die in het recept wordt aangegeven. Zorg dat alle ingrediënten nauwkeurig zijn afgewogen; onnauwkeurige hoeveelheden leiden tot slechte
7 resultaten.
8 Zet het broodblik in de oven en plaats het achterover gekanteld in het apparaat. Vergrendel het blik vervolgens door het naar voren te draaien.
9 Duw het handvat naar beneden en sluit het deksel.
10 Steek de stekker in het stopcontact; het apparaat geeft een pieptoon en wordt standaard op stand 1 gezet (3:15).
11 Druk op de MENU-toets ⑰ tot het gewenste programma geselecteerd is. De broodmachine wordt standaard ingesteld op 1 kg en een medium korstkleur. Let op: Als u de functie SNELBAKKEN ㉔ gebruikt, drukt u op de toets en het programma start automatisch.
12 Selecteer de broodafmeting door op de toets BROODAFMETING ⑱ te drukken tot het indicatielampje op de gewenste broodafmeting staat.
13 Selecteer de korstkleur door op de toets KORSTKLEUR ㉖ te drukken tot de indicator op de gewenste korstkleur staat (licht, medium, donker).
14 Druk op de START/STOP-toets ㉓. Om het programma te stoppen of te annuleren, drukt u gedurende 2 à 3 seconden op de START/STOP-toets ㉓.
15 Na afloop van de bakcyclus dient u de stekker van de broodmachine uit het stopcontact te halen.
16 Verwijder het broodblik door het handvat vast te pakken en het blik in de richting van de achterkant van de bakruimte te draaien.

Aangezien het blik heet is, moet u altijd ovenhandschoenen gebruiken; zorg dat u de automatische dispenser aan de onderkant van het deksel niet aanraakt: deze is ook heet.

17 Keer het blik om en leg het brood op een rooster om af te koelen.
18 Laat het brood ten minste 30 minuten afkoelen voor u het snijdt, zodat de stoom kan ontsnappen. Het brood is moeilijk te snijden wanneer het warm is.
19 Het broodblik en de kneder onmiddellijk na gebruik reinigen (zie Onderhoud en verzorging)

㉑ kijklampje

- De LICHT-toets kan op ieder gewenst moment worden ingedrukt om de programmastatus in het weergavevenster te controleren of te zien hoe het met het deeg in de bakruimte gaat.
- Het kijklampje in de bakruimte schakelt automatisch na 60 seconden uit.
- Als het lampje ophoudt te werken, moet het door KENWOOD of een gemachtigde reparateur van KENWOOD worden vervangen (zie onderhoud en klantenservice).

③ automatische dispenser

Uw BM450 broodmachine heeft een automatische dispenser om extra ingrediënten tijdens de kneedcyclus rechtstreeks aan het deeg toe te voegen. Hierdoor worden de ingrediënten niet te lang verwerkt of geplet en worden ze gelijkmatig verdeeld.

de dispenser op het apparaat bevestigen en gebruiken

1 Bevestig de dispenser ③ aan het deksel; zorg hierbij dat de pijltjes op elkaar aansluiten ▽.
- De dispenser past niet en wordt niet vergrendeld als hij niet op de juiste manier wordt bevestigd.
- De broodmachine kan zo nodig ook zonder de dispenser worden gebruikt maar het alarm voor handmatige toevoeging gaat toch af.

2 Vul de dispenser met de benodigde ingrediënten.
3 De automatische dispenser begint nadat het apparaat ongeveer 15-20 minuten heeft gekneed. U hoort bovendien een alarmtoon voor het geval u met de hand ingrediënten moet toevoegen.

wenken en tips

Niet alle ingrediënten zijn geschikt voor gebruik met de automatische dispenser; volg voor het beste resultaat onderstaande richtlijnen.

- Doe de dispenser niet te vol – u dient zich te houden aan de aanbevolen hoeveelheden die in de recepten worden aangegeven.
- Houd de dispenser schoon en droog om te voorkomen dat de ingrediënten blijven plakken.
- Snij de ingrediënten in grove stukken of bestrooi ze licht met bloem om te voorkomen dat ze aan elkaar plakken, waardoor ze misschien niet vrijgegeven worden.

tabel voor gebruik van automatische dispenser

ingrediënten	**geschikt voor gebruik met de automatische dispenser**	**opmerkingen**
Gedroogd fruit, zoals sultana's, rozijnen, gemengde gekonfijte schillen en gekonfijte kersen	Ja	Grof hakken en niet te klein hakken. Gebruik geen fruit dat geweekt is in siroop of alcohol. Licht met bloem bestuiven om te voorkomen dat het fruit aan elkaar plakt. Te kleine stukken kunnen aan de dispenser blijven plakken en worden misschien niet aan het deeg toegevoegd.
Noten	Ja	Grof hakken en niet te klein hakken.
Grote pitten, zoals zonnebloem- en pompoenpitten	Ja	
Kleine zaden, zoals en maanzaad en sesamzaadjes	Nee	Erg kleine zaden kunnen door de opening rond de dispenserklep vallen. Kunnen het best met de hand of samen met andere ingrediënten worden toegevoegd.
Kruiden – vers en gedroogd	Nee	Kunnen door te kleine afmeting uit de dispenser vallen. Kruiden wegen erg weinig en worden misschien niet uit de dispenser vrijgegeven. Kunnen het best met de hand of samen met andere ingrediënten worden toegevoegd.
Fruit/groenten in olie/tomaten/olijven	Nee	Olie kan ertoe leiden dat de ingrediënten aan de dispenser blijven plakken. Kunnen worden gebruikt als ze goed uitgelekt en gedroogd zijn voordat ze aan de dispenser worden toegevoegd.
Ingrediënten met een hoog watergehalte, zoals rauw fruit	Nee	Kunnen aan de dispenser blijven plakken.
Kaas	Nee	Kan in de dispenser smelten. Met andere ingrediënten rechtstreeks aan het blik toevoegen.
Chocolade/chocoladebrokjes	Nee	Kan in de dispenser smelten. Met de hand toevoegen wanneer alarm klinkt.

brood/deeg-programmakaart

programma		Totale programmatijd Medium korstkleur			Automatische dispenser werkt en alarm voor handmatige toevoeging van ingrediënten ✯			Warm houden ✯✯
		500g	750g	1Kg	500g	750g	1Kg	
1 normaal	Recepten voor wit- of bruinbrood	3:05	3:10	3:15	2:45	2:50	2:55	60
2 snel wit	Verkort de cyclus voor witbrood met ongeveer 25 minuten.	2:40	2:45	2:50	2:20	2:25	2:30	60
3 tarwe	Recepten voor tarwe- of volkorenmeel: 30 minuten voorverwarmen	4:25	4:30	4:35	3:39	3:44	3:49	60
4 snel volkoren	Te gebruiken met grof volkorenmeel en voor een sneller volkorenbrood. Niet geschikt voor 100% volkorenbrood. 5 minuten voorverwarmen	2:34	2:39	2:44	2:15	2:20	2:25	60
5 stokbrood	Voor een knapperiger korst en voor broden met een laag vet- en suikergehalte	3:32	3:36	3:40	3:13	3:17	3:21	60
6 zoet	Recepten voor broden met een hoog suikergehalte	3:19	3:22	3:25	2:59	3:02	3:05	60
7 quick bread	Brooddeeg zonder gist – 1 kg mix	2:08			-			22
8 cake	Broden en cakes zonder gist	1:22			-			22
9 glutenvrij	Voor gebruik met glutenvrij meel en glutenvrije broodmix. Max 500 g bloem: 8 minuten voorverwarmen	-	2:54	2:59	-	2:37	2:42	60
10 deeg	Deeg voor handvormen en bakken in uw eigen oven.	1:30			1:14			-
11 Ambachtelijk brood	Lange deegcyclus voor de bereiding van ambachtelijk brood	5:15			4:39			-
12 jam	Voor het maken van jam	1:25			-			20
13 pizzadeeg	Recepten met pizzadeeg	1:30			1:14			-

brood/deeg-programmakaart								
programma		**Totale programmatijd Medium korstkleur**			**Automatische dispenser werkt en alarm voor handmatige toevoeging van ingrediënten ✯**			**Warm houden ✯✯**
		500g	**750g**	**1Kg**	**500g**	**750g**	**1Kg**	
14 bakken	Bakfunctie. Kan ook gebruikt worden om reeds gebakken brood op te warmen of een knapperige korst te geven. Gebruik de timertoetsen om de gewenste tijd in te stellen.	0:10 - 1:30			-			60
snelbaktoets	Bakt een brood in minder dan een uur. Hiervoor gebruikt u warm water, extra gist en minder zout.	0:58			-			60

✯ **Voor het eind van de tweede kneedcyclus klinkt een alarm dat aangeeft dat ingrediënten toegevoegd moeten worden, als het recept dit aangeeft.**

✯✯ **De broodmachine schakelt aan het eind van de bakcyclus automatisch naar de warmhoudmodus. De machine blijft maximaal 1 uur in de warmhoudmodus of tot de machine wordt uitgeschakeld.**

⑯ vertragingstimer ⧖

Met de programmeerbare timer kunt u het broodproces maximaal 15 uur uitstellen. De uitgestelde start kan niet worden gebruikt met het programma SNELBAKKEN of programma (7) tot en met (13).

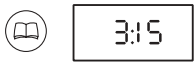
BELANGRIJK: Wanneer u deze functie voor een uitgestelde start gebruikt, dient u geen ingrediënten te gebruiken die op kamertemperatuur of hoger gemakkelijk bederven, zoals melk, eieren, kaas, yoghurt, enz.

Als u de VERTRAGINGSTIMER wilt gebruiken, doet u alle de ingrediënten in de broodpan. Zet de broodpan in de machine vast. Dan:

- Druk op de MENU-toets ⓜ om het gewenste programma te kiezen – de programmaduur wordt weergegeven.
- Kies de gewenste korstkleur en het gewenste gewicht.
- Stel de vertragingstimer in.
- Druk op de (+) TIMER-toets en blijf drukken tot de totaal benodigde tijd wordt weergegeven. Als u te ver gaat, kunt u op de (-) TIMER-toets drukken om terug te gaan. De timertoets verzet de tijd bij indrukken in stappen van 10 minuten. U hoeft niet het verschil te berekenen tussen de geselecteerde programmatijd en de totaal benodigde tijd; de broodmachine neemt de cyclustijd automatisch in aanmerking.

Voorbeeld: U wilt dat er om 7 uur 's morgens een vers gebakken brood voor u klaar ligt. Als de broodmachine om 10 uur de avond ervoor wordt voorbereid met alle benodigde ingrediënten, moet vertragingstimer ingesteld worden op 9 uren.

- Druk op de MENU-toets om uw programma te selecteren, bijv. 1 en gebruik de (+) TIMER-toets om de tijd in stappen van 10 minuten in te stellen op 9:00. Als u 9:00 voorbijgaat, kunt u op de (-) TIMER-toets drukken tot u weer bij 9:00 bent.



- Druk op de START/STOP-toets en de weergegeven dubbele punt (:) gaat knipperen. De timer telt nu naar beneden af.

- Als u een fout maakt of de ingestelde tijd wilt veranderen, drukt u op de START/STOP-toets tot het scherm leeg is. U kunt nu de tijd opnieuw instellen.

㉒ favoriet programma ☆

Met het favoriete programma kunt u maximaal 5 eigen programma's creëren en opslaan.

Eigen programma creëren/wijzigen

1 Steek de stekker in het stopcontact en schakel het apparaat aan.
2 Druk op de knop FAVOURIETEN om een programma te selecteren dat u wilt veranderen (P1 t/m P5).
3 Druk op de knop (P) PROGRAMMA om het programma te wijzigen.
4 Gebruik de knop PROG TIMER (-) en (+) om de tijd voor iedere fase te veranderen.
5 Druk op de knop BEVESTIGEN om de wijziging op te slaan en verder te gaan met de volgende fase van het programma.
6 Herhaal stap 3 tot en met 5 tot alle fasen naar wens zijn geprogrammeerd. De programmastatusindicator geeft aan in welke fase van het programma u zich bevindt.
7 Als u de knop BEVESTIGEN voor de laatste keer indrukt na de warmhoudfase, hoort u een pieptoon en wordt het programma automatisch opgeslagen.
8 Als u wilt terugkeren naar een eerdere fase, drukt u op de knop ANNULEREN om de tijd te veranderen.

het favoriete programma gebruiken

1 Steek de stekker in het stopcontact en schakel het apparaat aan.
2 Druk op de knop FAVORIETEN en kies het gewenste programma (P1 t/m P5).
3 Druk op de knop START/STOP of selecteer de functie programmeerbare timer.

P1 – P5 fases favoriete programma's			
Fase		**Standaardinstelling**	**Min en max mogelijke tijdsverandering**
1	Voorverwarmen	0 min	0 – 60 min
2	Kneden 1	3 min	0 – 10 min
3	Kneden 2	22 min	0 – 30 min
4	Rijzen 1	20 min	20 – 60 min
5	Kneden 3	15 sec	Kan niet veranderd worden Kneder werkt niet als rijzen 2 ingesteld is op 0
6	Rijzen 2	30 min	0 – 2 uur
7	Kneden 4	15 sec	Kan niet veranderd worden Kneder werkt niet als rijzen 3 ingesteld is op 0
8	Rijzen 3	50 min	0 – 2 uur
9	Bakken	60 min	0 – 1 uur 30 min
10	Warm houden	60 min	0 – 60 min

bescherming tegen stroomuitval

Uw broodmachine beschikt over een stroomonderbrekingsbescherming van 8 minuten voor het geval de stekker van het apparaat per ongeluk uit het stopcontact gehaald wordt, terwijl het apparaat in bedrijf is. Het apparaat werkt het programma normaal af, wanneer het onmiddellijk weer op het stopcontact wordt aangesloten.

verzorging en reiniging

- **Haal de stekker van de broodmachine uit het stopcontact en laat hem volledig afkoelen voordat u hem reinigt.**
- Dompel het hoofddeel van de broodbakmachine of de voet van de broodpan NOOIT onder in water.
- Gebruik NOOIT schuursponsjes of metalen gereedschappen.
- Reinig de inwendige en uitwendige oppervlakken van de broodbakmachine zo nodig met een zachte, vochtige doek.

broodblik

- Het broodblik niet in de afwasmachine wassen.
- Reinig de broodpan en deeghaak **na** elk gebruik door de pan gedeeltelijk met warm zeepwater te vullen. Laat het 5-10 minuten weken. Om de deeghaak te verwijderen moet deze met de klok mee worden gedraaid en vervolgens van de as worden getrokken. Reinig de pan ten slotte met een zachte doek, spoel de pan en droog hem dan.

glazen deksel

- Verwijder het glazen deksel en reinig het met warm zeepsop.
- **Het deksel niet in de afwasmachine wassen.**
- Zorg dat het deksel volledig droog is voordat u het weer op de broodmachine zet.

automatische dispenser

- Verwijder de automatische dispenser van het deksel en was hem in warm zeepsop; gebruik zo nodig een zachte borstel om het te reinigen. Zorg dat de dispenser volledig droog is voordat u hem weer op het deksel bevestigt.

recepten (voeg de ingrediënten aan het blik toe in de volgorde die in het recept wordt aangegeven)

Gewoon witbrood

Programma 1

Ingrediënten	***500g***	***750g***	***1Kg***
Water	*245ml*	*300ml*	*380ml*
Plantaardige olie	*1 el*	*1½ el*	*1½ el*
Ongebleekt meel voor witbrood	*350g*	*450g*	*600g*
Magere melkpoeder	*1 el*	*4 theel*	*5 theel*
Zout	*1 theel*	*1½ theel*	*1½ theel*
Suiker	*2 theel*	*1 el*	*4 theel*
Gedroogde gist	*1 theel*	1½ theel	1½ theel

theel = theelepel van 5 ml

el = eetlepel van 15 ml

Brioche Bread (gebruik lichte korstkleur)

Programma 6

Ingrediënten	***500g***	***750g***	***1Kg***
Melk	*130ml*	*200ml*	*280ml*
Eieren	*1*	*2*	*2*
Boter, gesmolten	*80g*	*120g*	*150g*
Ongebleekte witte bloem	*350g*	*500g*	*600g*
Zout	*1 theel*	*1½ theel*	*1½ theel*
Suiker	*30g*	*60g*	*80g*
Gedroogde gist	*1 theel*	*2 theel*	*2½ theel*

Volkorenbrood

Programma 3

Ingrediënten	***750g***	***1 kg***
Ei	*1 plus 1 eigeel*	*2*
Water	*Zie punt 1*	*Zie punt 1*
Citroensap	*1 el*	*1 el*
Honing	*2 el*	*2 el*
Volkoren broodmeel	*450 g*	*540 g*
Ongebleekte witte bloem	*50 g*	*60 g*
Zout	*2 theel*	*2 theel*
Gedroogde gist	*1 theel*	*1½ theel*

1 Doe het ei / de eieren in de maatbeker en voeg voldoende water toe voor: -

Broodafmeting	***750 g***	***1 kg***
Vloeistof tot	*310 ml*	*380 ml*

2 Giet het mengsel in het broodblik met de honing en het citroensap.

Snel witbrood

toets voor snelbakken

Ingrediënten	***1Kg***
Water, lauw (32-35 °C)	*350ml*
Plantaardige olie	*1 el*
Ongebleekt meel voor witbrood	*600g*
Magere melkpoeder	*2 el*
Zout	*1 theel*
Suiker	*4 theel*
Gedroogde gist	*4 theel*

1 Druk op de toets SNELBAKKEN en het programma start automatisch.

Rolvormige baksels

Programma 10

Ingrediënten	***1Kg***
Water	*240ml*
Ei	*1*
Ongebleekte bloem	*450g*
Zout	*1 theel*
Suiker	*2 theel*
Boter	*25g*
Gedroogde gist	*1½ theel*
Voor het glazuur:	
1 eidooier geklutst met 15 ml (3 tl.) water	*1*
facultatief: sesamzaad en papaverzaad om de baksels mee te bestrooien	

1 Breng aan het einde van de cyclus het deeg over op een licht met bloem bestrooid oppervlak. Tik het deeg voorzichtig terug en verdeel het in 12 gelijke stukken.

2 Laat het deeg na het vormen nog een laatste keer rijzen en bak het vervolgens in uw conventionele oven.

Ingrediënten

Het hoofdingrediënt bij broodbakken is meel. Daarom is het voor het maken van een goed brood van essentieel belang de juiste soort meel te kiezen.

Tarwemeel
Tarwemeel levert de beste broden op. Tarwe bestaat uit een huls, zemel genoemd, en een korrel die de tarwekiem en het endosperm bevat. Uit de eiwitten in het endosperm ontstaat door menging met water een kleefstof, gluten genaamd. Gluten is elastisch en de gassen die tijdens gisting uit de gist vrijkomen worden erin opgesloten, zodat het deeg rijst.

Bloem (wit meel)
Hierbij is de zemel en tarwekiem uit de tarwe verwijderd, zodat alleen het endosperm is overgebleven. Dit wordt vermalen tot bloem. Het is zeer belangrijk zware bloem te gebruiken, omdat dit een hoger eiwitgehalte heeft, wat nodig is voor de vorming van gluten. Gebruik in uw broodbakmachine voor het maken van met gist gerezen broden geen gewone bloem of zelfrijzend bakmeel, omdat u daarmee broden van minder goede kwaliteit krijgt.
Er bestaan verschillende merken bloem. Om optimale resultaten te behalen kunt u het best bloem van goede kwaliteit gebruiken, bij voorkeur ongebleekt.

Volkorenmeel
Volkorenmeel bevat zemelen en tarwekiemen, waardoor het een nootachtige smaak krijgt en een brood van grovere textuur oplevert. Ook hierbij moet zwaar volkorenmeel worden gebruikt. Uit puur volkorenmeel gemaakte broden zijn compacter dan wittebrood. De zemelen in het meel gaan het vrijkomen van gluten tegen, zodat deeg van volkorenmeel langzamer rijst. Gebruik de speciale volkorenprogramma's, zodat er voldoende tijd is om het brood te laten rijzen.
Als u een minder compact brood wilt, moet u een deel van het volkorenmeel vervangen door bloem. U kunt een snelgebakken volkorenbrood maken door instelling te kiezen.

Zware bruine bloem
Dit kan samen met wit meel (oftewel gewone bloem) maar ook op zichzelf worden gebruikt. Omdat het ongeveer 80-90% van de tarwekorrel bevat, levert het een lichter brood op, dat toch veel smaak heeft. Probeer deze bloem eens bij de cyclus voor gewoon wittebrood, waarbij u 50% van het zware witte meel vervangt door zware bruine bloem. Mogelijk moet u wat extra vloeistof toevoegen.

Broodmeel met volle korrel
Een combinatie van wit meel, volkorenmeel en roggemeel gemengd met gemoute volle tarwekorrels. Deze levert zowel een betere textuur als een betere smaak op. Gebruik dit op zichzelf of samen met zwaar wit meel.

Meelsoorten van andere granen dan tarwe
Andere meelsoorten, zoals roggemeel, kunnen worden gebruikt samen met wit meel en volkorenmeel om traditionele broden zoals pompernikkel (zwart roggebrood) of roggebrood te maken. Zelfs de toevoeging van een kleine hoeveelheid geeft het brood al een duidelijke scherpe smaak. Gebruik het niet op zichzelf, omdat anders kleverig deeg ontstaat, waardoor u een compact, zwaar brood krijgt.

Andere graansoorten, zoals gierst, gerst, boekweit, maïs en haver, hebben een laag eiwitgehalte en vormen daarom onvoldoende gluten voor het maken van een gewoon brood. Meel van deze graansoorten kan met succes in kleine hoeveelheden worden gebruikt. Probeer 10-20% van het witte meel te vervangen door een van deze alternatieven.

Zout
Een kleine hoeveelheid zout is bij broodbakken van essentieel belang voor het maken van goed deeg en het verkrijgen van een goede smaak. Gebruik fijn tafelzout of zeezout, niet grof gemalen zout. Het laatste kan het best worden bewaard om op handgemaakte, rolvormige baksels te strooien teneinde ze een knapperige textuur te geven. Zoutvervangers kunnen maar beter niet gebruikt worden, omdat de meeste geen natrium bevatten.

- Zout versterkt de glutenstructuur en maakt het deeg elastischer.
- Zout remt de groei van gist om te sterk rijzen te voorkomen en zorgt dat het deeg niet in elkaar zakt.
- Als te veel zout wordt toegevoegd, kan het deeg niet voldoende rijzen.

Zoetmiddelen

Gebruik witte of bruine suiker, honing, moutextract, stroop, gewone suikerstroop, blonde suikerstroop of esdoornstroop.

- Suiker en vloeibare zoetmiddelen dragen bij aan de broodkleur; ze bevorderen dat de korst goudbruin wordt.
- Suiker trekt vocht aan, waardoor brood langer houdbaar blijft.
- Suiker vormt voedsel voor de gist. Hoewel dit niet van essentieel belang is omdat moderne soorten gedroogde gist zich kunnen voeden met de natuurlijke suikers en zetmeelsoorten in het meel, wordt het deeg er actiever door.
- Zoete broden hebben een middelmatig suikergehalte en worden extra zoet door het fruit of glazuur dat ze bevatten. Gebruik voor dergelijke broden de cyclus voor zoete broden.
- Als in plaats van suiker een vloeibaar zoetmiddel wordt gebruikt, zal de in het recept vermelde totale hoeveelheid vloeistof enigszins moeten worden verlaagd.

Vetten en oliën

Vaak wordt aan brood een kleine hoeveelheid vet of olie toegevoegd om een zachtere korst te krijgen. Hierdoor blijft het brood ook langer vers. Gebruik boter of margarine in kleine hoeveelheden van maximaal 25 g; zelfs kan reuzel worden gebruikt (ook maximaal 15 g). Als een recept grotere hoeveelheden bevat, valt de smaak ervan meer op. Boter geeft het beste resultaat.

- In plaats van boter kan olijfolie of zonnebloemolie worden gebruikt, waarbij het volume van de vloeistoffen bij hoeveelheden van meer dan 15 ml (3 tl.) dienovereenkomstig moet worden aangepast. Zonnebloemolie vormt een goed alternatief, als u zich zorgen maakt over het cholesterolgehalte.
- Gebruik geen halvarine, omdat dit voor 40% uit water kan bestaan en daarom niet dezelfde eigenschappen heeft als boter.

Vloeistof

Een of andere soort vloeistof is van essentieel belang; gewoonlijk wordt water of melk gebruikt. De korst wordt door water knapperiger dan door melk. Water wordt vaak gecombineerd met magere melkpoeder. Dit is uiterst belangrijk, als de instelling voor uitstel van het bakproces wordt gebruikt, omdat verse melk achteruit zal gaan. Voor de meeste programma's is het geen probleem water rechtstreeks uit de kraan te gebruiken. Voor de 1-uurscyclus is echter lauw water nodig.

- Laat op zeer koude dagen het water, nadat het is afgemeten, vóór gebruik 30 minuten bij kamertemperatuur staan. Als melk uit de koelkast wordt gebruikt, doe dan hetzelfde.
- Karnemelk, yoghurt, zure room en zachte kaassoorten, zoals ricotta, cottage cheese en fromage frais, kunnen worden gebruikt als deel van de gebruikte vloeistoffen om een zachtere korst te krijgen. Karnemelk zorgt voor een aangename, licht zure smaak, ongeveer zoals je die proeft bij boerenbrood en zure deegsoorten.
- Eieren kunnen worden toegevoegd om het deeg te verrijken, het brood een mooiere kleur te geven en te zorgen dat het gluten tijdens het rijzen een betere structuur heeft en stabieler is. Als u eieren gebruikt, verlaag dan het totale volume van de vloeistoffen dienovereenkomstig. Doe het ei in een maatbeker en vul het met een vloeistof aan tot het voor het recept vereiste niveau.

Gist

Gist is zowel vers als gedroogd verkrijgbaar. Alle recepten in dit boek zijn getest met makkelijk te mengen, snelwerkende, gedroogde gist die niet eerst in water opgelost dient te worden. Hij wordt in een kuiltje in het meel gelegd, waar hij droog en gescheiden van de vloeistof blijft tot het mengen is begonnen.

- Voor het beste resultaat gebruikt u gedroogde gist. Verse gist wordt niet aanbevolen, aangezien de resultaten dan minder voorspelbaar zijn. Gebruik geen verse gist als u de vertragingstimer instelt.
  Als u verse gist gebruikt, dan is: 6 gr verse gist = 1 theel gedroogde gist
  Meng de verse gist met 1 theel suiker en 2 eetl (warm) water. Laat dit mengsel 5 minuten lang rusten, totdat het begint te schuimen.
  Voeg het aan de rest van de ingrediënten in de pan toe. Voor het beste resultaat dient u soms de hoeveelheid gist aan te passen.

- Gebruik de in de recepten vermelde hoeveelheden; door een teveel zou het brood te sterk kunnen rijzen en over de rand van de broodpan heen kunnen komen.
- Zodra een zakje gist is geopend, moet de gist binnen 48 uur worden gebruikt, tenzij de producent iets anders vermeldt. Sluit het zakje na elk gebruik weer af.
- Gebruik gedroogde gist vóór de vermelde uiterste gebruiksdatum, omdat deze geleidelijk minder actief wordt.
- Mogelijk vindt u gedroogde gist die speciaal voor gebruik in broodbakmachines is gemaakt. Hiermee zullen ook goede resultaten worden bereikt, hoewel u de aanbevolen hoeveelheden misschien moet aanpassen.

Aanpassing van uw eigen recepten

Nadat u enkele van onze recepten hebt gemaakt, wilt u misschien enkele van uw eigen favorieten aanpassen die eerder met de hand zijn gemengd en gekneed. Selecteer in dit boekje een van de recepten dat op dat van u lijkt en gebruik het als richtlijn.

Lees de volgende richtlijnen door en wees erop voorbereid dat u tijdens de uitvoering wat aanpassingen moet doen.

- Zorg dat u de juiste hoeveelheden voor de broodbakmachine gebruikt. Overschrijd de aangegeven maximale capaciteit niet. Verlaag zo nodig de hoeveelheden van uw recept om deze te laten overeenkomen met de hoeveelheden meel en vloeistof in de onderstaande recepten.
- Doe altijd eerst de vloeistof in de broodpan. Scheid de gist van de vloeistof door deze pas na het meel toe te voegen.
- Gebruik in plaats van verse gist gemakkelijk te mengen, gedroogde gist.
- Gebruik in plaats van verse melk magere melkpoeder en water, als u de instelling voor uitstel met de tijdklok kiest.
- Als u in uw gebruikelijke recept ei heeft gebruikt, voeg dan ei toe als deel van de totale afgemeten hoeveelheid vloeistof.
- Houd het zout, de suiker, de boter en de gist van elkaar gescheiden tot het mengen is begonnen.
- Controleer tijdens de eerste paar minuten van het mengen de consistentie van het deeg. Omdat broodbakmachines een wat zachter deeg vereisen, moet u misschien wat extra vloeistof toevoegen. Het deeg moet voldoende vochtig zijn om geleidelijk te verslappen.

Het verwijderen, in sneetjes snijden en bewaren von brood

- Zodra het brood is gebakken, kan het best uit de machine worden verwijderd en door omkering uit de broodpan worden gehaald, hoewel de broodbakmachine het brood maximaal 1 uur warm zal houden, als u niet in de buurt bent.
- Haal de broodpan uit de machine. Doe dat met ovenhandschoenen, zelfs als u dat tijdens de cyclus voor warm houden doet. Draai de pan ondersteboven en schud een paar keer om het gebakken brood los te maken. Als het brood moeilijk te verwijderen is, tik dan voorzichtig met een hoek van de broodpan tegen een houten plank of draai de voet van de as onder de broodpan.
- De deeghaak moet in de broodpan achterblijven, terwijl het brood eruit wordt gehaald. Soms kan deze echter in het brood vast blijven zitten. Verwijder hem dan met een hittebestendig plastic stuk gereedschap, voordat u het brood in sneetjes snijdt. Gebruik voor het verwijderen geen gereedschap van metaal, omdat de niet-klevende laag op de deeghaak hierdoor bekrast zou raken.
- Laat het brood minimaal 30 minuten afkoelen om de stoom te laten ontsnappen. Het zal moeilijk zijn het brood direct na verwijdering uit de broodpan in sneetjes te snijden.

Bewaring

Omdat zelfgemaakt brood geen conserveringsmiddelen bevat, moet het binnen 2-3 dagen na het bakken worden gegeten. Als het niet direct zal worden gegeten, wikkel het dan in folie of doe het in een plastic zak en sluit die af.

- Laat stokbrood onbedekt totdat u het aansnijdt, zodat het knapperig blijft.
- Als u het brood een paar dagen wilt bewaren, doe het dan in de vriezer. Snijd het brood vóór het invriezen in sneetjes, zodat u de vereiste hoeveelheid er naiden gemakkelijk afneemt.

Algemene tips

De resultaten van het broodbakken hangen af van een aantal verschillende factoren, zoals de kwaliteit van de ingrediënten, of deze nauwkeurig zijn afgewogen, de temperatuur en de luchtvochtigheid. Hier volgen enkele nuttige tips.

Omdat de broodbakmachine geen afgesloten geheel is, staat hij onder invloed van de omgevingstemperatuur. Op een zeer warme dag of als de machine in een warme keuken wordt gebruikt, zal het brood waarschijnlijk meer rijzen dan als het koud is. De optimale kamertemperatuur ligt tussen 20°C en 24°C.

- Laat op zeer koude dagen uit de kraan getapt water vóór gebruik 30 minuten bij kamertemperatuur staan. Hetzelfde geldt voor ingrediënten uit de koelkast.
- Gebruik alle ingrediënten bij kamertemperatuur, tenzij in het recept iets anders vermeld staat. Zo moet u voor de snelle 1-uurscyclus de vloeistof opwarmen.
- Doe ingrediënten in de broodpan in de in het recept aangegeven volgorde. Houd de gist droog en gescheiden van andere vloeistoffen in de pan, totdat het mengen is begonnen.
- Nauwkeurig afmeten is de belangrijkste factor om een goed brood te bakken. De meeste problemen ontstaan door onnauwkeurig afmeten of weglating van één van de ingrediënten. Gebruik ofwel metrische ofwel Engelse maten; ze zijn niet uitwisselbaar. Gebruik de meegeleverde maatbeker en lepel.
- Gebruik altijd verse ingrediënten en gebruik ingrediënten vóór de uiterste gebruiksdatum. Bederfelijke ingrediënten zoals melk, kaas, groenten en vers fruit kunnen achteruitgaan, vooral onder warme omstandigheden. Deze mogen alleen worden gebruikt in broden die onmiddellijk worden gemaakt.
- Voeg niet te veel vet toe, omdat dit een barrière vormt tussen de gist en het meel, waardoor de gist trager werkt, wat tot een zwaar, compact brood zou kunnen leiden.
- Snijd boter en andere vetsoorten in kleine stukjes, voordat u deze in de broodpan doet.
- Vervang bij het maken van broden met fruitsmaak een deel van het water door vruchtensappen, zoals sinaasappelsap, appelsap of ananassap.
- Als deel van de vloeistof kunnen aftreksels van gekookte groenten worden toegevoegd. Aftreksel van gekookte aardappels bevat zetmeel, dat een extra voedselbron voor de gist en ervoor zorgt dat u een goed gerezen, zachter brood krijgt dat langer goed blijft.
- Groenten zoals geraspte wortel, courgette en gekookte aardappelpuree kunnen voor de smaak worden toegevoegd. U moet dan de hoeveelheid vloeistof in het recept verlagen, omdat deze voedingsmiddelen water bevatten. Begin met minder water, controleer het deeg terwijl het gemengd wordt, en voeg zo nodig wat water toe.
- Gebruik geen grotere hoeveelheden dan in de recepten staan aangegeven, omdat de broodbakmachine anders beschadigd kan raken.
- Als het brood niet goed rijst, kijk dan of vervanging van het kraanwater door mineraalwater of gekookt, afgekoeld water helpt. Als uw kraanwater sterk gechloreerd is en veel fluor bevat, kan dit invloed hebben op het rijzen van het brood. Hard water kan hetzelfde effect hebben.
- Het is nuttig het deeg te controleren, nadat het 5 minuten continu is gekneed. Houd een buigzame rubberen spatel naast de machine bij de hand, zodat u ingrediënten van de zijkanten van de pan omlaag kunt schrapen, als ze aan de hoeken blijven kleven. Houd de spatel niet in de buurt van de deeghaak en belemmer deze niet in zijn beweging. Kijk ook of het deeg de juiste consistentie heeft. Als het deeg kruimelig is of de machine moeizaam lijkt te draaien, voeg dan wat extra water toe. Als het deeg aan de zijkanten van de pan kleeft of geen bal vormt, voeg dan wat extra meel toe.
- Open het deksel niet tijdens het rijzen of bakken; hierdoor kan het brood inzakken.

Het opsporen en oplossen van problemen

Hier volgen enige gebruikelijke problemen die bij broodbakken in de broodbakmachine kunnen optreden. Bestudeer de problemen, hun mogelijke oorzaak en de maatregel die moet worden genomen om brood met succes te bakken.

PROBLEEM	MOGELIJKE OORZAAK	OPLOSSING
GROOTTE EN VORM VAN BRODEN		
1. Brood rijst niet voldoende.	• Volkorenbrood rijst minder dan wittebrood, omdat volkorenmeel een lager gehalte aan glutenvormende eiwitten heeft. • Onvoldoende vloeistof. • Geen of te weinig suiker toegevoegd. • Verkeerde soort meel gebruikt • Verkeerde soort gist gebruikt. • Onvoldoende gist toegevoegd of gist is te oud. • De snelle cyclus is geselecteerd. • Gist en suiker zijn vóór het kneden al met elkaar in contact gekomen.	• Normale situatie, geen oplossing. • Verhoog de hoeveelheid vloeistof met 15ml/3 tl. • Verzamel de in het recept genoemde ingrediënten. • Mogelijk heeft u pure bloem gebruikt in plaats van stevig meel, dat een hoger glutengehalte heeft. • Gebruik geen universeel toepasbaar meel. • Voor het beste resultaat wordt gemakkelijk mengbare zeer actieve gist aanbevolen. • Meet de aanbevolen hoeveelheid af en controleer de uiterste gebruiksdatum op de verpakking. • Bij deze cyclus ontstaan kortere broden. Dit is normaal. • Zorg dat de ingrediënten bij het in de broodpan doen gescheiden blijven.
2. Platte broden; rijzen niet.	• Geen gist toegevoegd. • Gist is te oud. • Vloeistof is te warm. • Te veel zout toegevoegd. • Als de tijdklok is gebruikt, is de gist vóór het bakken nat geworden.	• Verzamel de in het recept genoemde ingrediënten. • Controleer de uiterste gebruiksdatum. • Gebruik vloeistof op de juiste temperatuur voor de gebruikte instelling. • Gebruik de aanbevolen hoeveelheid. • Plaats droge ingrediënten in de hoeken van de pan en maak een kuiltje in het midden van de droge ingrediënten voor de gist om deze gescheiden van de vloeistoffen te houden.
3. Bovenkant opgezwollen - brood ziet eruit als een paddestoel.	• Te veel gist. • Te veel suiker. • Te veel meel. • Onvoldoende zout. • Warm, vochtig weer.	• Verlaag de hoeveelheid gist met ¼ tl. • Verlaag de hoeveelheid suiker met 1 tl. • Verlaag de hoeveelheid meel met 6-9 tl. • Gebruik de in het recept aanbevolen hoeveelheid zout. • Verlaag de hoeveelheid vloeistof met 15ml/3 tl. en de hoeveelheid gist met ¼ tl.

Het opsporen en oplossen van problemen *(vervolg)*

PROBLEEM	MOGELIJKE OORZAAK	OPLOSSING
4. Bovenkant en zijkanten zakken in.	• Te veel vloeistof. • Te veel gist. • Het deeg is mogelijk te snel gerezen als gevolg van een hoge luchtvochtigheid en warm weer.	• Verlaag de volgende keer de hoeveelheid vloeistof met 15 ml/3 tl. of voeg wat extra meel toe. • Gebruik de in het recept aanbevolen hoeveelheid of probeer de volgende keer een snellere cyclus. • Koel het water af of voeg melk toe rechtstreeks uit de koelkast.
5. Misvormde, knoestige bovenkant - niet glad.	• Onvoldoende vloeistof. • Te veel meel. • Ook al zijn broden lelijk van boven, hun verrukkelijke smaak lijdt daar niet onder.	• Verhoog de hoeveelheid vloeistof met 15 ml/3 tl. • Meet het meel nauwkeurig af. • Zorg dat het deeg onder optimale omstandigheden wordt gemaakt.
6. In elkaar gezakt tijdens het bakken.	• De machine is op een tochtige plaats gezet of tijdens het rijzen is ertegen gestoten. • De capaciteit van de broodpan is overschreden. • Er is onvoldoende of geen zout gebruikt. (zout helpt te voorkomen dat het deeg te sterk rijst) • Te veel gist. • Warm, vochtig weer.	• Zet de broodbakmachine op een andere plaats. • Gebruik niet meer ingrediënten dan aanbevolen wordt voor een groot brood (max. 1Kg). • Gebruik de in het recept aanbevolen hoeveelheid zout. • Meet de gist nauwkeurig af. • Verlaag de hoeveelheid vloeistof met 15 ml/3 tl. en verlaag de hoeveelheid gist met ¼ tl.
7. Broden zijn oneffen en korter aan één kant.	• Het deeg is te droog en kon in de pan niet gelijkmatig rijzen.	• Verhoog de hoeveelheid vloeistof met 15 ml/3 tl.

Het opsporen en oplossen van problemen *(vervolg)*

PROBLEEM	MOGELIJKE OORZAAK	OPLOSSING
BROODTEXTUUR		
8. Dichte textuur.	• Te veel deeg. • Onvoldoende gist. • Onvoldoende suiker.	• Nauwkeurig afmeten. • De juiste hoeveelheid aanbevolen gist afmeten. • Nauwkeurig afmeten.
9. Open, grove, sponsachtige structuur.	• Geen zout toegevoegd. • Te veel gist. • Te veel vloeistof.	• Verzamel de in het recept genoemde ingrediënten. • Meet de juiste hoeveelheid aanbevolen gist af. • Verlaag de hoeveelheid vloeistof met 15 ml/3 tl.
10. Het midden van het brood is onvoldoende gebakken.	• Te veel vloeistof. • Stroomstoring tijdens het bakken. • Te grote hoeveelheden; de machine kon het niet aan.	• Verlaag de hoeveelheid vloeistof med 15 ml/3 tl. • Als de stroom langer dan 8 minuten uitgeschakeld is terwijl het apparaat in bedrijf is, moet u het ongebakken brood uit het blik halen en opnieuw beginnen met verse ingrediënten. • Verlaag de hoeveelheden tot de maximaal toegestane hoeveelheden.
11. Het brood is niet gemakkelijk in sneetjes te snijden en is erg kleverig.	• Sneetjes zijn gesneden terwijl het brood te warm was. • Er is geen goed mes gebruikt.	• Laat brood minimaal 30 minuten op een rooster afkoelen om stoom eruit te laten ontsnappen, voordat u het in sneetjes snijdt. • Gebruik een goed broodmes.
KORSTKLEUR- EN DIKTE		
12. Donkere korst/korst te dik.	• De instelling voor een donkere korst is gebruikt.	• Gebruik de volgende keer een medium of lage stand.
13. Het brood is aangebrand.	• De broodbakmachine is defect.	• Zie paragraaf “Onderhoud en klantenservice”.
14. De korst is te licht.	• Het brood is niet lang genoeg gebakken. • Het recept bevat geen melkpoeder of verse melk.	• Verleng de baktijd. • Voeg 15 ml/3 tl. magere melkpoeder toe of vervang 50% van het water door melk ter bevordering van het bruin worden.
PROBLEMEN MET PAN		
15. De deeghaak kan niet worden verwijderd.	• U moet water in de broodpan gieten en de deeghaak vóór verwijdering laten weken.	• Volg na gebruik de reinigingsinstructies. Mogelijk moet u de deeghaak na het inweken iets draaien om hem los te krijgen.
16. Het brood kleeft aan de pan/is moeilijk door schudden eruit te krijgen.	• Kan gebeuren bij langdurig gebruik.	• Smeer de binnenkant van de broodpan licht in met plantaardige olie. • Zie paragraaf “Onderhoud en klantenservice”

Het opsporen en oplossen van problemen *(vervolg)*

PROBLEEM	MOGELIJKE OORZAAK	OPLOSSING
MECHANISCHE ASPECTEN VAN DE MACHINE		
17. De broodmachine functioneert niet/De kneder beweegt niet.	• Broodmachine staat niet aan • De broodpan is niet goed in de machine geplaatst. • De vertragingstimer werd ingesteld.	• Controleer of de aan/uitschakelaar ⑨ in de AAN-stand staat. • Controleer of de pan goed vergrendeld is. • De broodmachine begint pas te werken wanneer de timer klaar is met aftellen en de begintijd van het programma is bereikt.
18. De ingrediënten zijn niet gemengd.	• De broodbakmachine is niet aangezet. • Er is vergeten de deeghaak in de pan aan te brengen.	• Druk na het programmeren van het bedieningspaneel op de starttoets om de broodbakmachine aan te zetten. • Controleer vóór het toevoegen van ingrediënten altijd of de deeghaak zich op de as onder in de pan bevindt.
19. Tijdens bedrijf wordt een brandlucht opgemerkt.	• In de oven is met ingrediënten gemorst. • De pan lekt. • De capaciteit van de broodpan is overschreden.	• Pas ervoor op tijdens het toevoegen van ingrediënten niet te morsen, want ingrediënten kunnen op het verwarmingselement verbranden en rook veroorzaken. • Zie het hoofdstuk “Onderhoud en klantenservice” • Gebruik van de ingrediënten niet meer dan in het recept is aanbevolen en meet ingrediënten altijd nauwkeurig af.
20. Tijdens gebruik is per ongeluk de stekker uit het stopcontact getrokken of is de stroom uitgevallen. Hoe kan ik het brood redden?	• Als de machine in de kneedfase uit gaat, gooit u alle ingrediënten weg, en begint u opnieuw. • Als de machine in de rijsfase uit gaat, haalt u het deeg uit de broodpan, vormt u het opnieuw en legt u het in een ingevet broodblik van 23 x 12,5 cm. Bedek het blik en laat het deeg rijzen, totdat het twee keer zo hoog is. Gebruik de alleen bakken-stand 14 of bak het brood in een voorverwarmde conventionele oven 30-35 minuten lang op 200°C of tot goudbruin van kleur. • Als de machine in de bakfase uit gaat, gebruikt u de alleen bakken-stand 14 of bakt u het brood in een voorverwarmde conventionele oven op 200°C en verwijdert u het bovenste rooster. Verwijder de pan voorzichtig uit de broodmachine en plaats hem op het onderste rooster in de oven. Bak het brood totdat het goudbruin van kleur is.	
21. E:01 wordt weergegeven en de machine kan niet ingeschakeld worden.	• De ovenkamer is te heet.	• Trek de stekker uit het stopcontact en laat de machine 30 minuten afkoelen.
22.H:HH & E:EE wordt weergegeven en de machine werkt niet.	• Broodmachine vertoont een storing. Fout temperatuursensor	• Zie het hoofdstuk “Onderhoud en klantenservice”

onderhoud en klantenservice

- Als het snoer beschadigd is, moet het om veiligheidsredenen door KENWOOD of een door KENWOOD geautoriseerd reparatiebedrijf vervangen worden.

Als u hulp nodig hebt met:

- het gebruik van uw apparaat of
- onderhoud en reparatie

kunt u contact opnemen met de winkel waar u het apparaat gekocht hebt.

BELANGRIJKE INFORMATIE VOOR DE CORRECTE VERWERKING VAN HET PRODUCT IN OVEREENSTEMMING MET DE EUROPESE RICHTLIJN 2002/96/EC

Aan het einde van de levensduur van het product mag het niet samen met het gewone huishoudelijke afval worden verwerkt. Het moet naar een speciaal centrum voor gescheiden afvalinzameling van de gemeente worden gebracht, of naar een verkooppunt dat deze service verschaft. Het apart verwerken van een huishoudelijk apparaat voorkomt mogelijke gevolgen voor het milieu en de gezondheid die door een ongeschikte verwerking ontstaan en zorgt ervoor dat de materialen waaruit het apparaat bestaat, teruggewonnen kunnen worden om een aanmerkelijke besparing van energie en grondstoffen te verkrijgen. Om op de verplichting tot gescheiden verwerking van elektrische huishoudelijke apparatuur te wijzen, is op het product het symbool van een doorgekruiste vuilnisbak aangebracht.

Français

Avant de lire, dépliez la première page pour voir les illustrations

avant d'utiliser votre appareil Kenwood

- Lisez et conservez soigneusement ces instructions pour pouvoir vous y référer ultérieurement.
- Retirez tous les emballages et, le cas échéant, les étiquettes.

sécurité

- Ne pas toucher les surfaces chaudes. Les surfaces accessibles sont susceptibles de devenir très chaudes en cours d'utilisation. Utilisez toujours un gant pour sortir le bol à pain chaud.
- Pour éviter tout déversement à l'intérieur de l'enceinte du four, toujours retirer le moule à pain de la machine avant d'ajouter les ingrédients. Les projections d'ingrédient sur l'élément chauffant peuvent brûler et causer alors un dégagement de fumée.
- N'utilisez pas cet appareil s'il y a un quelconque signe visible de dommage au cordon fourni ou s'il est accidentellement tombé.
- Ne mettez jamais l'appareil dans l'eau et ne laissez jamais le cordon d'alimentation ou la prise électrique se mouiller.
- Toujours débrancher la prise de courant de l'appareil après l'utilisation, avant la mise en place ou le retrait d'accessoires et avant le nettoyage.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre du plan de travail et ne le laissez pas toucher des surfaces chaudes comme une plaque électrique ou à gaz.
- Cet appareil doit uniquement être utilisé sur une surface plane résistant au feu.
- Ne mettez pas votre main à l'intérieur du four après avoir enlevé le bol à pain.
- Ne touchez pas les pièces mobiles dans la machine à pain.
- Ne dépassez pas les quantités maximales de farine et de levure indiquées dans les recettes fournies.
- Ne placez pas la machine à pain directement au soleil, près d'appareils chauds ou dans un courant d'air. Toutes ces choses peuvent affecter la température interne du four, et les résultats pourraient être voués à l'échec.
- N'utilisez pas cet appareil dehors.
- Ne faites pas fonctionner la machine à pain à vide car cela pourrait l'endommager sérieusement.
- N'utilisez pas l'intérieur de la machine comme lieu de stockage quelconque.
- Ne couvrez pas les évents situés sur le côté de l'appareil et assurez-vous que la ventilation est suffisante autour de la machine à pain pendant le fonctionnement.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé à l'aide d'un minuteur externe ou d'un système de télécommande séparé.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont diminuées, ou qui ne disposent pas des connaissances ou de l'expérience nécessaires, à moins qu'elles n'aient été formées et encadrées pour l'utilisation de cet appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Les enfants doivent être surveillés afin qu'ils ne puissent pas jouer avec cet appareil.
- N'employez l'appareil qu'à la fin domestique prévue. Kenwood décline toute responsabilité dans les cas où l'appareil est utilisé incorrectement ou que les présentes instructions ne sont pas respectées.

avant de brancher l'appareil, assurez-vous que

- Assurez-vous que le courant électrique que vous utilisez est le même que celui indiqué sous votre appareil.
- Cet appareil est conforme à la directive 2004/108/CE de la CE sur la compatibilité électromagnétique, et au règlement 1935/2004 de la CE du 27/10/2004 sur les matériaux destinés au contact alimentaire.

avant d'utiliser votre machine à pain pour la première fois :

- Nettoyez tous les éléments (voir « entretien et nettoyage »)
- Installez le couvercle (voir « entretien et nettoyage »).
- Installez le distributeur automatique dans la partie inférieure du couvercle (voir distributeur automatique).

légende

① poignée du couvercle
② hublot de surveillance
③ distributeur automatique
④ elément chauffant
⑤ poignée du moule à pain
⑥ bras pétrisseur
⑦ arbre de transmission
⑧ accouplement entre bras pétrisseur et moteur
⑨ interrupteur marche / arrêt
⑩ tasse graduée
⑪ double cuillère à mesurer : 1 cuillère à café & 1 cuillère à soupe
⑫ panneau de contrôle
⑬ fenêtre d'affichage
⑭ témoin d'état du programme
⑮ témoins de couleur de la croûte (pâle, moyenne, foncée, rapide)
⑯ touches de mise en marche différée
⑰ touche menu
⑱ touche de la taille de pain
⑲ touche programme
⑳ touche de confirmation
㉑ éclairage de contrôle
㉒ touche favoris
㉓ touche marche/arrêt
㉔ touche de cuisson rapide
㉕ touche annulation
㉖ touche de la couleur de la croûte
㉗ témoins du poids du pain

comment mesurer les ingrédients (veuillez vous référer aux tableaux 3 à 7)

Il est très important d'utiliser les quantités d'ingrédients exactes afin d'obtenir les meilleurs résultats possibles.

- Mesurez toujours les ingrédients liquides avec le gobelet doseur transparent gradué fourni. Le liquide doit atteindre juste le repère sur le godet au niveau des yeux, non en-dessous ou en-dessus de celui-ci (voir le 3).
- Utilisez toujours des liquides qui sont à la température ambiante, soit 20°C, à moins que le pain ne soit préparé avec le cycle rapide d'une heure. Suivez les instructions données dans le livre de recettes.
- Utilisez toujours la cuillère à mesurer fournie pour mesurer des quantités plus petites d'ingrédients secs et liquides. Utilisez la partie coulissante pour choisir l'une des quantités suivantes : 1⁄2 cuillère à café, 1 cuillère à café, 1⁄2 cuillère à soupe ou 1 cuillère à soupe. Remplissez la cuillère à ras bord et retirez l'excédent (voir 6).

⑨ interrupteur marche / arrêt

Votre machine à pain de Kenwood est équipée d'un interrupteur MARCHE / ARRÊT et ne fonctionne pas tant que l'interrupteur n'est pas actionné en position de « marche ».

- Branchez l'appareil et appuyez sur le bouton MARCHE/ARRET ⑨ situé à l'arrière de la machine à pain – l'appareil émet un signal sonore et 1 (3:15) s'affiche sur la fenêtre d'affichage.
- Toujours éteindre et débrancher votre machine à pain après l'utilisation.

⑭ témoin de l'état du programme

Le témoin de l'état du programme se trouve dans la fenêtre d'affichage. La flèche du témoin indique l'étape du cycle atteinte par la machine à pain de la manière suivante : -

Préchauffage ≋ La fonction de préchauffage ne fonctionne qu'au début des programmes Complet (30 minutes), Complet Rapide (5 minutes) et Sans gluten (8 minutes) pour réchauffer les ingrédients avant le commencement du cycle de pétrissage. **Le pétrin ne fonctionne pas pendant cette période.**

Pétrissage – Le premier ou le deuxième cycle de pétrissage est en cours, ou la pâte est retournée entre les cycles de levée. Au cours des 20 dernières minutes du deuxième cycle de pétrissage pour les programmes (1), (2), (3). (4). (5). (6). (9), (10), (11) et (13) le distributeur automatique fonctionne et un signal sonore retentit vous indiquant d'ajouter manuellement des ingrédients supplémentaires.

Levée La pâte se trouve dans le 1er, 2ème ou 3ème cycle de levée.

Cuisson Le pain se trouve dans le cycle final de cuisson.

Maintien au chaud ⑱ La machine à pain passe automatiquement en mode Maintien au chaud à la fin du cycle de cuisson. Elle reste en mode Maintien au chaud pendant une heure au maximum ou jusqu'à ce que la machine soit arrêtée, selon la première de ces deux occurrences. **Remarque : l'élément chauffant s'allume, s'éteint et s'illumine par intermittence pendant le cycle de maintien au chaud.**

utilisation de votre machine à pain
(veuillez vous référer aux grilles d'illustrations)

1 Retirez la cuve à pain en la saisissant par la poignée et en la tournant vers l'arrière de la chambre de cuisson.
2 Mettez le bras pétrisseur en place.
3 Versez l'eau dans le moule à pain.
4 Ajoutez le reste des ingrédients dans le moule en respectant l'ordre indiqué dans les recettes. Assurez-vous que tous les ingrédients ont été pesés avec précision.
7 Des quantités incorrectes risquent de donner de mauvais résultats.
8 Insérez la cuve à pain dans l'enceinte du four en inclinant la cuve à pain vers l'arrière de l'appareil. Ensuite, verrouillez la cuve en la tournant vers l'avant.
9 Abaisser la poignée et fermer le couvercle.
10 Brancher et mettre en marche l'unité qui émet alors un bip et prend implicitement la valeur de réglage 1 (3:15).
11 Appuyez sur le bouton MENU ⑰ jusqu'à ce que le programme désiré soit sélectionné. La machine à pain est réglée par défaut sur 1Kg & et sur une couleur de croûte moyenne. Remarque : lors de l'utilisation de la fonction « CUISSON RAPIDE » ㉔, appuyez simplement sur le bouton et le programme commence automatiquement.
12 Sélectionnez la taille du pain en appuyant sur le bouton TAILLE DU PAIN ⑱ jusqu'à ce que le témoin se place sur la taille de pain désirée.
13 Sélectionnez la couleur de la croûte en appuyant sur le bouton CROUTE ㉖ jusqu'à ce que le témoin se place sur la couleur de croûte désirée (pâle, moyenne, foncée).
14 Appuyez sur la touche MARCHE/ARRET ㉓. Pour arrêter ou annuler le programme, appuyez sur la touche MARCHE/ARRET ㉓ pendant 2 à 3 secondes.
15 A la fin du programme de cuisson, débranchez la machine à pain.
16 Retirez la cuve à pain en la saisissant par la poignée et en la tournant vers l'arrière de la chambre de cuisson. **Utilisez toujours des gants isolants car la poignée de la cuve est chaude. Veillez à ne pas toucher le distributeur automatique situé sous le couvercle car il est chaud également.**
17 Retournez le pain sur une grille pour le laisser refroidir.
18 Laissez refroidir le pain pendant 30 minutes minimum avant de le trancher pour permettre à la vapeur de s'échapper. Le pain est difficile à trancher lorsqu'il est chaud.
19 Nettoyez la cuve à pain et le pétrin immédiatement après l'utilisation (voir « entretien et nettoyage).

㉑ éclairage de contrôle ㉑

- A tout moment, vous pouvez appuyer sur la touche ECLAIRAGE pour afficher le statut du programme sur la fenêtre d'affichage, ou pour vérifier la progression de la préparation de la pâte à l'intérieur de la chambre de cuisson.
- L'éclairage de contrôle de la chambre de cuisson s'éteint automatiquement après 60 secondes.
- Si l'ampoule de l'éclairage grille, elle doit être remplacée par KENWOOD ou par un réparateur KENWOOD agréé (voir service après-vente).

③ distributeur automatique

Votre machine à pain BM450 est munie d'un distributeur automatique qui libère les ingrédients supplémentaires directement dans la pâte pendant le cycle de pétrissage. Cela permet de garantir que les ingrédients ne sont pas trop mélangés ou écrasés et qu'ils sont répartis de manière homogène.

installation et utilisation du distributeur automatique

1 Installez le distributeur ③ dans le couvercle à l'aide des flèches d'alignement ▽.

- Le distributeur ne se positionnera pas correctement et ne se verrouillera pas s'il n'est pas placé dans le bon sens.
- Vous pouvez utiliser la machine à pain sans le distributeur si nécessaire, mais l'alerte manuelle retentira.

2 Remplissez le distributeur avec les ingrédients souhaités.
3 Le distributeur automatique fonctionne après 15 à 20 minutes de pétrissage et un signal sonore retentit au cas où vous auriez également besoin d'ajouter des ingrédients manuellement.

astuces & conseils

Tous les ingrédients ne sont pas adaptés à une utilisation avec le distributeur automatique. Pour obtenir de meilleurs résultats, veuillez suivre les directives ci-dessous : -

- Ne remplissez pas trop le distributeur – respectez les quantités recommandées indiquées dans les recettes fournies.
- Veillez à ce que le distributeur reste propre et sec pour éviter que les ingrédients ne collent.
- Coupez grossièrement les ingrédients ou tapissez légèrement de farine pour éviter qu'ils n'attachent, ce qui pourrait les empêcher d'être libérés.

tableau d'utilisation du distributeur automatique

ingrédients	**adapté à une utilisation avec le distributeur automatique**	**commentaires**
Fruits secs, par ex. raisins de Smyrne, mélange d'écorces et cerises confites	Oui	Coupez grossièrement, ne coupez pas de trop petits morceaux. N'utilisez pas de fruits au sirop ou trempés dans l'alcool. Saupoudrez légèrement de farine pour éviter que les fruits ne collent. Les morceaux trop petits peuvent coller au distributeur et ne pas être ajoutés à la pâte.
Noix	Oui	Coupez grossièrement, ne coupez pas de trop petits morceaux.
Grosses graines, par ex. graines de tournesol et de citrouille	Oui	
Petites graines, par ex. graines de pavot et de sésame	Non	Les très petites graines peuvent tomber au travers de l'espace autour de la porte du distributeur. Mieux vaut les ajouter manuellement ou avec d'autres ingrédients.
Herbes aromatiques – fraîches et séchées	Non	En raison de leur petite taille, elles peuvent tomber du distributeur. Les herbes aromatiques sont très légères et peuvent ne pas être libérées par le distributeur. Mieux vaut les ajouter manuellement ou avec d'autres ingrédients.
Fruit/légumes dans l'huile/tomates/olives	Non	A cause de l'huile les ingrédients peuvent coller au distributeur. Vous pouvez les utiliser si vous les égouttez et que vous les séchez soigneusement avant de les ajouter dans le distributeur.
Ingrédients contenant beaucoup d'eau, par ex. les fruits crus	Non	Peuvent coller au distributeur.
Fromage	Non	Peuvent fondre dans le distributeur. Ajoutez-les avec d'autres ingrédients directement dans la cuve.
Chocolat/copeaux de chocolat	Non	Peuvent fondre dans le distributeur. Ajoutez-les manuellement lorsque le signal sonore retentit.

grilles des programmes pain/pâte

programme		Durée totale du programme Couleur de croûte moyenne			Fonctionnement du distributeur automatique et alerte manuelle pour ajouter des ingrédients ✱			Maintien au Chaud ✱✱
		500g	750g	1Kg	500g	750g	1Kg	
1 Pain normal	Recettes à base de farine blanche ou de farine de blé entier	3:05	3:10	3:15	2:45	2:50	2:55	60
2 blanc rapide	Permet de réduire le cycle Pain blanc d'environ 25 minutes.	2:40	2:45	2:50	2:20	2:25	2:30	60
3 Blé entier	Recettes à base de farine de blé entier ou de farine complète: 30 minutes de préchauffage	4:25	4:30	4:35	3:39	3:44	3:49	60
4 complet rapide	Pour la farine avec grains concassés et pour obtenir un pain complet plus rapidement. Ne convient pas aux pains 100 % blé complet. Préchauffage de 5 minutes	2:34	2:39	2:44	2:15	2:20	2:25	60
5 Pain français	Produit une croûte plus croustillante, adapté pour les pains allégés en sucres et en graisses	3:32	3:36	3:40	3:13	3:17	3:21	60
6 Pain sucré	Recette de pain très concentré en sucre	3:19	3:22	3:25	2:59	3:02	3:05	60
7 Pain rapide	Pains sans levure – 1 Kg de mélange	2:08			-			22
8 Gâteaux	Pâtes à frire & gâteaux sans levure	1:22			-			22
9 Sans gluten	Pour l'utilisation de farines et de mélanges à pain sans gluten. 500 g de farine maximum: Préchauffage de 8 minutes	-	2:54	2:59	-	2:37	2:42	60
10 Pâtes	Pâtes à travailler à la main et à cuire dans votre four.	1:30			1:14			-
11 Pâte artisanale	Long cycle de pâte pour la préparation de pâtes artisanales.	5:15			4:39			-
12 Confitures	Pour confectionner des confitures	1:25			-			20

grilles des programmes pain/pâte

programme		Durée totale du programme Couleur de croûte moyenne			Fonctionnement du distributeur automatique et alerte manuelle pour ajouter des ingrédients ✯			Maintien au Chaud ✯✯
		500g	750g	1Kg	500g	750g	1Kg	
13 pâte à pizza	Recettes de pâtes à pizza	1:30			1:14			-
14 Cuisson	Programme de cuisson uniquement. Il permet également de réchauffer ou rendre croustillants des pains déjà cuits et refroidis. Utilisez les touches du minuteur pour modifier la durée désirée.	0:10 - 1:30			-			60
bouton de cuisson rapide	Produit des pains en moins d'une heure. Les pains nécessitent de l'eau tiède, plus de levure et moins de sel.	0:58			-			60

✯ **Un signal retentit avant la fin du deuxième cycle de pétrissage pour permettre d'ajouter des ingrédients, si la recette le nécessite.**

✯✯ **La machine à pain se met automatiquement en mode maintien au chaud à la fin du cycle de cuisson. Elle reste sur ce mode pendant 1 heure environ, ou, jusqu'à ce que l'appareil soit éteint.**

⑯ programmateur ⧖

Le minuteur vous permet de différer la préparation du pain pour une durée maximale de 15 heures. La mise en marche différée ne peut être utilisée avec le programme « CUISSON RAPIDE » ou avec les programmes (7) à (13).

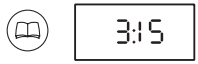
IMPORTANT : lorsque vous employez cette fonction de départ retardé, n'utilisez pas d'ingrédients périssables – des aliments qui se gâtent à température ambiante ou à une température supérieure, comme le lait, les œufs, le fromage, le yaourt, etc.

Pour utiliser le PROGRAMMATEUR, placez simplement les ingrédients dans la cuve à pain et verrouillez la cuve dans la machine à pain. Puis :

- Appuyez sur la touche MENU ⓜ pour choisir le programme requis – la durée du cycle du programme s'affiche.
- Sélectionnez la couleur de croûte et la taille souhaitées.
- Réglez ensuite le minuteur.
- Appuyez sur le bouton PROGRAMMATEUR (+) et maintenez-le enfoncé jusqu'à ce que la durée totale désirée s'affiche. Si vous dépassez la durée désirée, appuyez sur le bouton PROGRAMMATEUR (-) pour revenir en arrière. Lorsque vous appuyez sur le bouton du programmateur, celui-ci se déplace par incréments de 10 minutes. Vous n'avez pas besoin de calculer la différence entre la durée du programme sélectionné et le nombre total d'heures requises, puisque la machine à pain inclut automatiquement la durée du cycle réglé.

Exemple : pain fini souhaité à 7 h 00. Si la machine à pain est programmée avec les ingrédients de la recette requise à 22 h 00 la veille, la durée totale à définir sur le minuteur est de 9 heures.

- Appuyez sur MENU pour choisir votre programme, par exemple 1, et utilisez le bouton (+) du programmateur pour faire défiler par tranches de 10 minutes, afin d'afficher '9:00'. Si vous dépassez '9:00', appuyez simplement sur le bouton (-) du programmateur jusqu'à ce que vous reveniez à '9:00'.



- Appuyez sur le bouton MARCHE/ARRET et les deus points de l'affichage (:) clignotent. Le programmateur commence alors le décompte.

- Si vous faites une erreur ou souhaitez modifier le réglage de l'heure, appuyez sur le bouton MARCHE/ARRET, jusqu'à ce que l'affichage soit remis à zéro. Vous pouvez alors régler l'heure souhaitée.

㉒ programme favori ☆

Le programme Favori vous permet de créer et de stocker jusqu'à cinq de vos propres programmes.

pour créer/modifier votre propre programme

1 Branchez et allumez l'appareil.
2 Appuyez sur le bouton FAVORI pour sélectionner le programme que vous souhaitez changer, de P1 à P5.
3 Appuyez sur le bouton (P) PROGRAMME pour commencer à modifier le programme.
4 Utilisez les boutons (-) & (+) du PROGRAMMATEUR pour modifier la durée requise pour chaque cycle.
5 Appuyez sur le bouton CONFIRMER pour sauvegarder la modification et passer au prochain cycle du programme.
6 Répétez les étapes 3 à 5, jusqu'à ce que tous les cycles aient été programmés comme vous le souhaitez. Le témoin d'avancement du programme vous indique quel cycle du programme vous avez atteint.
7 Lorsque vous appuyez sur le bouton CONFIRMER pour la dernière fois, après le cycle de maintien au chaud, un signal sonore retentit et le programme est automatiquement sauvegardé.
8 Si vous souhaitez revenir au cycle précédent, appuyez sur le bouton ANNULER pour modifier la durée.

utilisation de votre programme favori

1 Branchez et allumez l'appareil.
2 Appuyez sur le bouton FAVORI pour choisir le programme requis, de P1 à P5.
3 Appuyez sur le bouton MARCHE/ARRET ou sélectionnez la fonction de mise en marche différée.

P1 – P5 bouton favoris Etapes du programme			
Etape		**Réglage par défaut**	**Durée min et max Modification disponible**
1	Préchauffage	0 min.	0 – 60 min.
2	Pétrissage 1	3 min.	0 – 10 min.
3	Pétrissage 2	22 min.	0 – 30 min.
4	Levée 1	20 min.	20 – 60 min.
5	Pétrissage 3	15 sec.	Non modifiable Le pétrisseur ne fonctionnera pas si Levée 2 est réglé sur 0
6	Levée 2	30 min.	0 – 2 h
7	Pétrissage 4	15 sec.	Non modifiable Le pétrisseur ne fonctionnera pas si Levée 3 est réglé sur 0
8	Levée 3	50 min.	0 – 2 h
9	Cuisson	60 min.	0 – 1 h 30 min.
10	Maintien au chaud	60 min.	0 – 60 min.

protection en cas de coupure de courant

Votre machine à pain est équipée d'une protection contre les coupures de courant de 8 minutes, en cas de débranchement accidentel de l'appareil en cours de fonctionnement. L'appareil continue le programme s'il est rebranché immédiatement.

entretien et nettoyage

- **Débranchez la machine à pain et laissez refroidir totalement avant le nettoyage.**
- N'immergez pas le corps de l'appareil ou la base externe du bol à pain dans de l'eau.
- N'utilisez pas des tampons à récurer abrasifs ou des objets en métal.
- Utilisez un chiffon humide doux pour nettoyer les surfaces externes et internes de la machine, si besoin est.

cuve à pain

- Ne lavez pas la cuve à pain au lave-vaisselle.
- Nettoyez le bol à pain et le pétrin **immédiatement** après chaque usage en remplissant en partie le bol d'eau savonneuse tiède. Laissez tremper pendant 5 à 10 minutes. Pour sortir le pétrin, tournez dans le sens des aiguilles d'une montre et soulevez. Finissez de nettoyer avec un chiffon propre, rincez et séchez. Si pétrin ne peut pas être retiré au bout de 10 minutes, soulevez l'axe depuis le dessous de la cuve et effectuez un mouvement de va-et-vient jusqu'à ce qu'il se débloque.

couvercle en verre

- Retirez le couvercle en verre en le soulevant et nettoyez-le avec de l'eau tiède savonneuse.
- **Ne lavez pas le couvercle au lave-vaisselle.**
- Assurez-vous que le couvercle est parfaitement sec avant de le replacer sur la machine à pain.

distributeur automatique

- Retirez le distributeur automatique du couvercle et lavez-le dans de l'eau tiède savonneuse et, si nécessaire, utilisez une brosse souple. Assurez-vous que le distributeur est parfaitement sec avant de replacer le couvercle.

Recettes (ajoutez les ingrédients dans le moule en respectant l'ordre indiqué dans les recettes)

Pain blanc basique

Programme 1

Ingrédients	***500g***	***750g***	***1Kg***
Eau	*245ml*	*300ml*	*380ml*
Huile végétale	*1 c à soupe*	*1½ c à soupe*	*1½ c à soupe*
Farine T55	*350g*	*450g*	*600g*
Lait en poudre écrémé	*1 c à soupe*	*4 c à café*	*5 c à café*
Sel	*1 c à café*	*1½ c à café*	*1½ c à café*
Sucre	*2 c à café*	*1 c à soupe*	*4 c à café*
Levure déshydratée facile à mélanger	*1 c à café*	*1½ c à café*	*1½ c à café*

c à café = cuillère à café de 5 ml
c à soupe = cuillère à soupe de 15 ml

Brioche (utilisez la couleur de croûte pâle)

Programme 6

Ingrédients	***500g***	***750g***	***1Kg***
Lait	*130ml*	*200ml*	*280ml*
Oeufs	*1*	*2*	*2*
Beurre fondu	*80g*	*120g*	*150g*
Farine T55	*350g*	*500g*	*600g*
Sel	*1 c à café*	*1½ c à café*	*1½ c à café*
Sucre	*30g*	*60g*	*80g*
Levure déshydratée facile à mélanger	*1 c à café*	*2 c à café*	*2½ c à café*

Pain complet

Programme 3

Ingrédients	***750g***	***1Kg***
Œufs	*1 plus 1 jaune d'œuf*	*2*
Eau	*Voir point 1*	*Voir point 1*
Jus de citron	*1 c à soupe*	*1 c à soupe*
Miel	*2 c à soupe*	*2 c à soupe*
Farine complète	*450 g*	*540 g*
Farine T55	*50 g*	*60 g*
Sel	*2 c à café*	*2 c à café*
Levure déshydratée facile à mélanger	*1 c à café*	*1½ c à café*

1 Mettez l'œuf/les œufs dans le gobelet doseur et ajoutez suffisamment d'eau de façon à obtenir :-

Ingrédients	***750g***	***1Kg***
Liquide jusqu'à	*310 ml*	*380 ml*

2 Versez dans la cuve à pain avec le miel et le jus de citron.

Pain blanc rapide

touche de cuisson rapide

Ingrédients	***1Kg***
Eau, tiède (32-35 °C)	*350ml*
Huile végétale	*1 c à soupe*
Farine T55	*600g*
Lait en poudre écrémé	*2 c à soupe*
Sel	*1 c à café*
Sucre	*4 c à café*
Levure déshydratée facile à mélanger	*4 c à café*

1 Appuyez sur le bouton CUISSON RAPIDE. Le programme commence automatiquement.

Petits pains

Programme 10

Ingrédients	***1Kg***
Eau	*240ml*
Oeuf	*1*
Farine T55	*450g*
Sel	*1 c à café*
Sucre	*2 c à café*
Beurre	*25g*
Levure déshydratée facile à mélanger	*1½ c à café*
Pour la garniture	
Un jaune d'oeuf battu avec 15 ml (1 cuillerées à soupe) d'eau	*1*
Quelques graines de sésame et de pavot, pour saupoudrer (facultatif)	

1 A la fin du cycle, placez la pâte sur une surface légèrement farinée. Rabattez doucement la pâte et divisez-la en 12 morceaux identiques.

2 Après l'avoir façonnée, laissez la pâte reposer une dernière fois avant de la cuire dans votre four.

Ingrédients

Le principal ingrédient utilisé dans la fabrication du pain est la farine, et il est crucial de choisir celle qui convient le mieux pour obtenir du bon pain.

Les farines de blé

Ce sont celles qui font le meilleur pain. Le blé se compose d'une enveloppe externe, que l'on appelle souvent le son, et d'un grain interne, qui contient le germe de blé et l'endosperme. C'est la protéine dans l'endosperme qui, lorsqu'elle est mélangée à l'eau, forme le gluten. Le gluten s'étire comme un élastique et les gaz qui se dégagent de la levure durant la fermentation ne peuvent se libérer, et ce sont eux qui font lever la pâte.

Les farines blanches

Dans ces farines, le son externe et le germe de blé ont été enlevés, ce qui laisse l'endosperme qui est moulu en une farine blanche. Il est essentiel d'utiliser de la farine blanche forte ou de la farine pour pain blanc, car elle a une plus forte teneur en protéines, qui sont nécessaires au développement du gluten. N'utilisez pas de la farine blanche ordinaire ou de la farine à gâteau pour faire du pain à levure dans votre machine à pain, car vous n'obtiendrez que des pains de qualité inférieure.
Il existe plusieurs marques de farine pour pain blanc; utilisez une farine de bonne qualité, de préférence non blanchie, pour obtenir les meilleurs résultats.

Les farines complètes

Les farines complètes contiennent le son et le germe de blé, qui leur donnent un petit goût de noix et produisent un pain à texture plus grossière. A nouveau, il faut utiliser de la farine complète forte, ou de la farine pour pain complet. Les pains préparés avec de la farine complète à 100 % seront plus denses que les pains blancs. Le son présent dans la farine inhibe la libération du gluten et, de ce fait, les pâtes à base de farine complète lèvent plus lentement. Utilisez les programmes spéciaux pour farines complètes qui donnent plus de temps au pain pour lever. Pour un pain plus léger, remplacez une partie de la farine complète par de la farine pour pain blanc. Vous pouvez faire un pain complet rapidement grâce au réglage Pain complet Rapide.

La farine bis forte

Celle-ci peut être utilisée en association avec de la farine blanche, ou bien seule. Elle contient environ 80 à 90 % de grains de blé et elle produit donc un pain plus léger, qui a toutefois très bon goût. Essayez d'utiliser cette farine avec le cycle "Pain blanc normal", en remplaçant 50 % de la farine blanche forte par de la farine bis forte. Il vous faudra peut-être ajouter un peu plus de liquide.

La farine pour pain avec grains broyés

Il s'agit d'un mélange de farines blanche, complète et de seigle enrichi de grains de blés entiers, ce qui améliore le goût et la texture du pain. Elle peut être utilisée seule ou avec de la farine blanche forte.

Les farines autres que de blé

On peut utiliser d'autres farines, telles que la farine de seigle, avec des farines pour pain blanc et pour pain complet pour préparer des pains traditionnels comme le pain noir ou le pain de seigle. Il suffit d'en ajouter une toute petite quantité pour obtenir une saveur acidulée bien distincte. Ne les utilisez pas seules car elles produiront une pâte qui colle et un pain lourd et dense.

D'autres grains tels que le millet, l'avoine, le sarrasin, la farine de maïs et la farine d'avoine sont pauvres en protéines et elles ne produisent donc pas assez de gluten pour obtenir un pain traditionnel. Ces farines peuvent donner de bons résultats si on les utilise en petites quantités. Essayez de remplacer 10 à 20 % de la farine pour pain blanc par n'importe laquelle des farines précitées.

Le sel

Il est crucial d'ajouter une petite quantité de sel dans la fabrication du pain pour que la pâte se développe et qu'elle ait bon goût. Utilisez du sel de table fin ou du sel de mer, mais non du sel moulu grossièrement : il vaut mieux saupoudrer celui-ci sur des petits pains formés à la main afin de leur donner une texture croustillante. Nous vous conseillons de ne pas utiliser des substituts à faible teneur en sel car la plupart d'entre eux ne contiennent pas de sodium.

- Le sel renforce la structure du gluten et rend la pâte plus élastique.
- Le sel inhibe la croissance de la levure, ce qui évite que la pâte ne lève trop ou qu'elle s'affaisse.
- Une quantité trop grande de sel empêchera à la pâte de lever suffisamment.

Les édulcorants

Utilisez des sucres blancs ou roux, du miel, de l'extrait de malt, du sirop de sucre roux, du sirop d'érable, de la mélasse ou de la mélasse raffinée.

- Le sucre et les édulcorants liquides contribuent à la couleur du pain et aident à donner un aspect doré à la croûte.
- Le sucre attire l'humidité, ce qui permet de mieux conserver le pain.
- Le sucre sert de nourriture à la levure, bien que cela ne soit pas requis, car les types modernes de levure déshydratée peuvent se nourrir des sucres et amidons naturels trouvés dans la farine ; il rendra la pâte plus active.
- Les pains sucrés ont une teneur en sucre modérée et on peut les rendre plus sucrés en ajoutant des fruits, un glaçage ou un nappage. Utilisez le cycle pour pains sucrés pour ce genre de pain.
- Si vous remplacez le sucre par un édulcorant liquide, il sera nécessaire de réduire légèrement la quantité totale de liquide indiquée dans la recette.

Les matières grasses et les huiles

On ajoute souvent une petite quantité de matière grasse ou d'huile au pain pour qu'il ait une mie plus lisse. Cela aide aussi à garder le pain frais plus longtemps. Utilisez de petites quantités, 25 g maximum, de beurre, de margarine ou même de saindoux. Quand de plus grandes quantités sont indiquées dans une recette pour que le goût soit plus riche, le beurre donnera le meilleur résultat.

- L'huile d'olive ou de tournesol peut remplacer le beurre ; à ce moment-là, ajustez en conséquence la quantité de liquide lorsqu'elle dépasse 15 ml (3 cuillerées à café). L'huile de tournesol est une bonne alternative si vous tenez à surveiller votre taux de cholestérol.
- N'utilisez pas des pâtes à tartiner à faible teneur en matières grasses car elles peuvent contenir jusqu'à 40 % d'eau et elles n'ont donc pas les mêmes propriétés que le beurre.

Le liquide

Il est essentiel d'ajouter un liquide quelconque ; d'habitude, on se sert d'eau ou de lait. L'eau produit un dessus plus croustillant que le lait. On peut souvent mélanger l'eau à du lait écrémé en poudre. Cela est crucial si la cuisson du pain est différée car le lait frais tournera. Pour la plupart des programmes, l'eau du robinet convient ; cependant, pour le cycle rapide d'une heure, elle doit être tiède.

- Quand il fait très froid, mesurez l'eau et laissez-la reposer à la température ambiante pendant 30 minutes avant de l'utiliser. Faites-en de même si vous utilisez du lait sortant du réfrigérateur.
- Du babeurre, du yaourt, de la crème aigre et des fromages à pâte molle, par exemple du ricotta, du cottage cheese ou du fromage frais, peuvent tous être ajoutés à la quantité de liquide prévue pour obtenir une mie tendre et moelleuse. Le babeurre apporte un petit élément aigre agréable, un peu comme celui que l'on trouve dans les pains de campagne et les pâtes aigres.
- On peut aussi ajouter des oeufs pour enrichir la pâte, améliorer la couleur du pain et aider le gluten à avoir une meilleure structure et une plus grande stabilité pendant que la pâte lève. Si vous utilisez des oeufs, réduisez la quantité de liquide en conséquence. Placez le ou les oeuf(s) dans le gobelet doseur et complétez avec du liquide jusqu'à ce que vous ayez obtenu la quantité indiquée dans la recette.

La levure

La levure se vend sous forme fraîche ou déshydratée. Toutes les recettes données dans ce livre ont été testées avec de la levure déshydratée à action rapide et facile à mélanger qui ne doit pas être au préalable dissoute dans de l'eau. Elle est placée dans un creux au centre de la farine où elle reste sèche et séparée du liquide jusqu'à ce que le pétrissage commence.

- Pour de meilleurs résultats, utilisez de la levure déshydratée. L'utilisation de levure fraîche n'est pas recommandée dans la mesure où elle a tendance à donner des résultats plus variables que la levure déshydratée. Ne pas utiliser de levure fraîche avec le minuteur.

  Si vous souhaitez utiliser de la levure fraîche, veuillez noter les précisions suivantes :

  6 g de levure fraîche = 1 cuillère à café de levure déshydratée

  Mélangez la levure fraîche avec 1 cuillère à café de sucre et 2 cuillerées à soupe d'eau (tiède). Laissez reposer le mélange 5 minutes jusqu'à ce qu'il soit mousseux.

  Ajoutez ensuite le reste des ingrédients dans la cuve. Pour obtenir les meilleurs résultats, il est possible qu'une adaptation de la quantité de levure soit nécessaire.
- Utilisez les quantités indiquées dans les recettes ; si vous dépassez ces valeurs, le pain risque de trop lever et de déborder du bol à pain.

- Dès qu'un sachet de levure a été ouvert, il doit être utilisé en 48 heures, sauf indication contraire du fabriquant. Refermez le sachet après l'usage.
- Utilisez la levure déshydratée avant la date d'utilisation indiquée sur l'emballage car sa force se détériore avec le temps.
- Il se peut que vous trouviez dans le commerce de la levure déshydratée spécialement conçue pour utiliser dans les machines à pain. Celle-ci donnera de bons résultats, mais il vous faudra peut-être ajuster les quantités recommandées.

Comment adapter vos propres recettes

Après avoir préparé certaines des recettes fournies, vous souhaiterez peut-être adapter quelques-unes de vos recettes préférées, que vous avez précédemment mélangées et pétries à la main. Commencez par sélectionner l'une des recettes de cette brochure, similaire à votre recette, et utilisez-la comme guide.

Lisez les directives ci-dessous pour vous aider, et préparez-vous à avoir à apporter des ajustements au fur et à mesure.

- Assurez-vous que vous utilisez les quantités correctes pour votre machine à pain. Ne dépassez pas le maximum recommandé. Si nécessaire, réduisez la recette pour correspondre aux quantités de farine et de liquide indiquées dans les recettes qui suivent.
- Ajoutez toujours en premier le liquide dans la cuve. Séparez la levure du liquide en l'ajoutant après la farine.
- Remplacez la levure fraîche par de la levure déshydratée facile à mélanger.
- Utilisez du lait écrémé en poudre et de l'eau au lieu du lait frais, si vous utilisez le Réglage Minuterie pour la cuisson différée.
- Si votre recette conventionnelle se sert d'oeuf, ajoutez l'oeuf en l'incorporant dans la quantité totale de liquide nécessaire.
- Gardez le sel, le sucre, le beurre et la levure séparés jusqu'à ce que le pétrissage commence.
- Vérifiez la consistance de la pâte durant les quelques premières minutes du pétrissage. Les machines à pain nécessitent une pâte légèrement plus molle donc il vous faudra peut-être ajouter du liquide. La pâte doit être assez humide pour se détendre à nouveau progressivement.

Comment défourner, couper en tranches et conserver le pain

- Dès que votre pain est cuit, il vaut mieux le sortir de la machine et de la cuve, bien que votre machine à pain puisse le garder au chaud pendant 1 heure maximum si vous n'êtes pas là.
- Sortez la cuve du four en vous servant de maniques, et cela même durant le cycle "Garder au chaud". Renversez la cuve et secouez-la plusieurs fois pour libérer le pain cuit. Si vous avez du mal à faire sortir le pain, essayez de taper doucement le coin de la cuve contre une surface en bois, ou de faire tourner la base de l'axe situé la cuve.
- Le pétrin doit rester dans la cuve quand le pain est libéré mais, de temps à autre, il risque de demeurer dans le pain. Si tel est le cas, enlevez-le avant de couper le pain en tranches, en utilisant un ustensile en plastique résistant à la chaleur pour l'arracher. N'utilisez pas un outil en métal car cela rayerait le revêtement anti-adhésif.
- Laissez refroidir le pain pendant au moins 30 minutes, afin que la vapeur puisse être libérée. Il sera difficile de couper le pain en tranches immédiatement.

La conservation

Le pain fait maison ne contient pas d'agents de conservation et il doit donc être consommé dans les 2 à 3 jours suivant sa cuisson. Si vous ne le mangez pas immédiatement, enveloppez-le dans du papier aluminium ou bien placez-le dans une poche en plastique scellée.

- Le pain croustillant de style français se ramollira lorsque conservé, et il vaut donc mieux le garder à découvert jusqu'au moment de le couper en tranches.
- Si vous désirez garder votre pain plusieurs jours, conservez-le au réfrigérateur. Coupez le pain en tranches avant de le congeler, et vous pourrez ainsi facilement sortir la quantité désirée.

Recommandations générales et petits conseils pratiques

Le succès de la fabrication de votre pain dépend d'un certain nombre de facteurs divers, parmi lesquels la qualité des ingrédients, leur mesure exacte, la température et l'humidité. Pour vous aider à obtenir de bons résultats, voici quelques recommandations générales et petits conseils pratiques qui valent la peine d'être mentionnés.

La machine à pain n'est pas une unité hermétique et elle sera affecté par la température. S'il fait très chaud ou si le four est utilisé dans une cuisine très chaude, le pain est susceptible de lever davantage que lorsqu'il fait froid. La température ambiante maximale doit se situer entre 20°C et 24°C.

- Lorsqu'il fait très froid, attendez 30 minutes pour que l'eau soit à la température ambiante avant de l'utiliser. Il en va de même pour les ingrédients sortant du réfrigérateur.
- Utilisez tous les ingrédients à température ambiante, sauf indication contraire dans la recette. Par exemple, pour le cycle rapide d'une heure, il vous faudra réchauffer le liquide.
- Ajoutez les ingrédients dans la cuve dans l'ordre suggéré dans la recette. Gardez la levure sèche et séparée de tous les autres liquides quelconques ajoutés au bol jusqu'à ce que le pétrissage commence.
- La mesure exacte des ingrédients est probablement le facteur le plus crucial pour obtenir un bon pain. La plupart des problèmes viennent du fait que les quantités n'ont pas été mesurées avec exactitude, ou qu'un ingrédient a été oublié. Suivez soit les mesures métriques, soit les mesures impériales ; elles ne sont pas interchangeables. Utilisez le gobelet doseur et la cuillère-mesure fournis.
- Utilisez toujours des ingrédients frais, sans dépasser leur date limite d'utilisation. Les ingrédients périssables tels que le lait, le fromage, les légumes et les fruits frais risquent de se détériorer, surtout dans un milieu tiède. Ils ne doivent être utilisés que pour des pains qui sont cuits immédiatement.
- N'ajoutez pas trop de matières grasses car elles forment une barrière entre la levure et la farine, ce qui ralentit l'action de la levure et donne un pain lourd et compact.
- Coupez le beurre et les autres matières grasses en petits morceaux avant de les ajouter dans la cuve.
- Remplacez une partie de l'eau par des jus de fruits, soit d'orange, de pomme ou d'ananas, quand vous faites des pains au goût fruité.
- Une partie du liquide nécessaire peut être remplacée par des bouillons de cuisson de légumes. L'eau provenant de la cuisson des pommes de terre contient de l'amidon, qui est une source supplémentaire d'alimentation pour la levure, d'où la production d'un pain bien levé, plus doux et qui se conserve plus longtemps.
- Les légumes tels carottes râpées, courgettes ou purée de pommes de terre, peuvent être ajoutés pour obtenir une saveur plus riche. Il vous faudra réduire la quantité de liquide de la recette car ces aliments contiennent de l'eau. Commencez avec un peu moins d'eau, vérifiez la pâte au début du pétrissage et ajustez sa consistance si nécessaire.
- Ne dépassez pas les quantités indiquées dans les recettes car vous pourriez endommager votre machine à pain.
- Si le pain ne lève pas comme il faut, essayez de remplacer l'eau du robinet par de l'eau en bouteille, ou bien de l'eau bouillie et refroidie. Si votre eau du robinet est très riche en chlore et en fluor, il se peut qu'elle empêche le pain de bien lever. L'eau calcaire peut aussi avoir cet effet.
- Il est bon de vérifier la pâte après environ 5 minutes de pétrissage continu. Gardez une spatule en caoutchouc souple près de la machine à pain pour pouvoir racler les parois de la cuve si quelques ingrédients se collent dans les coins. Ne la placez pas près du pétrin, ou ne perturbez pas le fonctionnement de ce dernier. Vérifiez aussi la pâte pour voir si sa consistance convient. Si la pâte est friable, ou si la machine a l'air de peiner, ajoutez un peu plus d'eau. Si la pâte colle aux parois de la cuve et ne forme pas une boule, ajoutez un peu plus de farine.
- N'ouvrez pas le couvercle pendant le cycle de levée ou de cuisson, le pain risquerait de retomber.

guide de depannage

Voici quelques exemples de problèmes types que vous risquez de rencontrer lorsque vous faites du pain dans votre machine à pain. Lisez bien tous ces problèmes, leur cause possible et l'action à entreprendre pour y remédier et réussir vos recettes.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
TAILLE ET FORME DU PAIN		
1. Le pain ne lève pas assez	• Les pains complets ne lèveront pas autant que les pains blancs car la farine complète contient moins des protéines qui forment du gluten.	• Situation normale, sans solution.
	• Il n'y a pas assez de liquide.	• Ajoutez 15 ml/3 cuillerées à café de liquide
	• Il manque le sucre ou il n'y en a pas assez	• Assemblez les ingrédients dans l'ordre indiqué dans la recette.
	• Vous avez utilisé une farine qui ne convient pas.	• Il se peut que vous ayez utilisé de la farine blanche au lieu de la farine forte spéciale pour pain qui a une plus forte teneur en gluten. • N'utilisez pas de la farine à tout faire.
	• Vous avez utilisé une levure qui ne convient pas.	• Pour de meilleurs résultats, utilisez uniquement de la levure à action rapide « facile à mélanger ».
	• Il n'y a pas assez de levure ou bien la levure est trop vieille.	• Mesurez la quantité recommandée et vérifiez la date limite d'utilisation sur l'emballage.
	• Le cycle rapide pour le pain a été choisi	• Ce cycle produit des pains plus courts. Cela est normal.
	• La levure et le sucre sont entrés en contact avant le cycle de pétrissage.	• Assurez-vous qu'ils restent séparés quand vous les placez dans le bol à pain.
2. Les pains sont plats et ne lèvent pas.	• La levure a été oubliée.	• Ajoutez les ingrédients dans l'ordre indiqué dans la recette.
	• La levure est trop vieille.	• Vérifiez la date limite d'utilisation.
	• Le liquide est trop chaud.	• Utilisez du liquide à la température correspondant à la sélection du pain choisie
	• Vous avez ajouté trop de sel.	• Utilisez la quantité recommandée.
	• Si vous utilisez la minuterie, la levure s'est mouillée avant que le procédé de fabrication du pain n'ait commencé.	• Placez les ingrédients secs dans les coins du bol à pain et faites un petit creux au milieu des ingrédients secs pour la levure afin de la protéger des liquides.
3. Le haut est gonflé - le pain ressemble à un champignon.	• Il y a trop de levure.	• Réduisez la levure de ¼ de cuillerée à café.
	• Il y a trop de sucre.	• Réduisez le sucre de 1 cuillerée à café.
	• Il y a trop de farine.	• Réduisez la farine de 6 à 9 cuillerées à café.
	• Il n'y a pas assez de sel.	• Utilisez la quantité de sel recommandée dans la recette.
	• Le temps est tiède et humide.	• Réduisez le liquide de 15 ml/3 cuillerées à café, et la levure de ¼ de cuillerée à café.
4. Le haut et les côtés sont enfoncés.	• Il y a trop de liquide.	• Utilisez 15 ml/3 cuillerées à café de liquide en moins ou bien ajoutez un petit peu plus de farine.
	• Il y a trop de levure.	• Utilisez la quantité recommandée dans la recette ou essayez avec un cycle plus rapide.
	• Il est possible que la pâte ait levé trop rapidement à cause d'une forte humidité et d'un temps chaud.	• Refroidissez l'eau ou ajoutez du lait sortant juste du réfrigérateur.

guide de depannage

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
5. Le dessus est bosselé et noueux - il n'est pas lisse.	• Il n'y a pas assez de liquide. • Il y a trop de farine. • Le dessus des pains n'est pas toujours parfaitement formé mais cela n'affecte pas le goût très savoureux du pain.	• Ajoutez 15ml/3 cuillerées à café de liquide • Mesurez la farine avec exactitude. • Assurez-vous que la pâte est préparée dans les meilleures conditions possibles.
6. Le pain s'est affaissé durant la cuisson.	• La machine était placée dans un courant d'air ou bien elle a été cognée ou secouée pendant que la pâte levait. • Le pain est plus gros que le bol à pain • Vous n'avez pas utilisé assez de sel ou vous l'avez oublié (le sel aide la pâte à ne pas trop lever). • Il y a trop de levure. • Le temps est tiède et humide.	• Repositionnez le four à pain. • N'utilisez pas plus d'ingrédients que ce qui est indiqué pour les gros pains (max. 1 Kg). • Utilisez la quantité de sel recommandée dans la recette. • Mesurez la levure avec exactitude. • Réduisez le liquide de 15ml/3 cuillerées à café et réduisez la levure de ¼ de cuillère à café.
7. Les pains sont irrégulièrement plus courts à une extrémité.	• La pâte est trop sèche et elle n'a pas pu lever régulièrement dans le bol à pain.	• Ajoutez 15ml/3 cuillerées à café de liquide.
TEXTURE DU PAIN		
8. La texture est dense et lourde.	• Il y a trop de farine. • Il n'y a pas assez de levure. • Il n'y a pas assez de sucre.	• Mesurez la farine avec exactitude. • Mesurez la quantité correcte de levure recommandée. • Mesurez le sucre avec exactitude.
9. La texture est aérée, grossière et à trous.	• Le sel a été omis. • Il y a trop de levure. • Il y a trop de liquide.	• Ajoutez les ingrédients dans l'ordre indiqué dans la recette. • Mesurez la quantité correcte de levure recommandée. • Réduisez le liquide de 15 ml/ 3 cuillerées à café.
10. Le centre du pain est cru, il n'est pas assez cuit.	• Il y a trop de liquide. • Il y a eu une panne de courant pendant la cuisson. • Les quantités étaient trop grandes et la machine n'a pas pu les faire cuire.	• Réduisez le liquide de 15 ml/ 3 cuillerées à café. • Si une coupure de courant d'une durée supérieure à 8 minutes se produit pendant le fonctionnement, il est nécessaire de retirer le pain de la cuve et de recommencer le processus avec de nouveaux ingrédients. • Réduisez les quantités jusqu'à obtention des quantités maximales permises.
11. Il est difficile de couper le pain en tranches, le pain colle.	• Le pain a été coupé en tranches quand il était encore trop chaud. • Le couteau utilisé n'est pas adapté pour le pain.	• Laissez le pain refroidir sur une grille pendant au moins 30 minutes pour dégager la vapeur avant de le couper en tranches. • Utilisez un bon couteau à pain.

guide de depannage

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
COULEUR ET EPAISSEUR DE LA CROUTE		
12. La croûte est trop foncée/trop épaisse.	• Vous avez utilisé le réglage pour pain à croûte BIEN CUITE.	• Utilisez un réglage Pâle ou Moyenne la prochaine fois.
13. Le pain est brûlé.	• La machine ne fonctionne pas bien.	• Référez-vous à la section “Service Après-Vente”
14. La croûte est trop pâle.	• Le pain n’a pas cuit assez longtemps. • Il n’y a pas de lait en poudre ou de lait frais dans la recette.	• Prolongez le temps de cuisson. • Ajoutez 15 ml/3 cuillerées à café de lait en poudre ou remplacez 50 % de l’eau avec du lait pour que la croûte soit plus bronzée.
PROBLEMES AVEC LE BOL A PAIN		
15. Le pétrin ne peut pas être sorti de la machine.	• Vous devez ajouter de l’eau dans le bol à pain et laisser tremper le pétrisseur avant de pouvoir le sortir.	• Suivez les instructions de lavage après l’usage. Il vous faudra parfois faire tourner légèrement le pétrin après l’avoir laissé tremper pour le dégager.
16. Le pain colle au bol/ est difficile à sortir.	• Cela peut se produire après un usage prolongé.	• Frottez légèrement l’intérieur du bol à pain avec de l’huile végétale. • Référez-vous à la section “Service Après-Vente”
PROBLEMES MECANIQUES		
17. La machine à pain ne fonctionne pas/le pétrin reste immobile.	• Machine à pain non mise en marche. • La cuve n’est pas correctement placée. • Le minuteur est sélectionné.	• Vérifier que l’interrupteur marche / arrêt ⑨ est bien réglé en position de MARCHE. • Vérifiez que la cuve est verrouillée en bonne position. • La machine à pain ne se met en marche qu’une fois que le compte à rebours atteint l’heure de début du programme.
18. Les ingrédients ne sont pas mélangés.	• Vous n’avez pas mis la machine en marche. • Vous avez oublié de mettre le pétrin dans la cuve.	• Après avoir programmé le panneau de commande, appuyez sur le bouton de démarrage pour mettre la machine en marche. • Assurez-vous toujours que le pétrin est sur son axe au fond de la cuve avant d’ajouter les ingrédients.
19. Il y a une odeur de brûlé quand la machine est en marche.	• Les ingrédients se sont renversés dans la machine. • La cuve a des fuites. • Les ingrédients dépassent la capacité de la cuve.	• Faites attention de ne pas renverser les ingrédients quand vous les ajoutez dans la cuve. Les ingrédients peuvent brûler sur les éléments et provoquer la fumée. • Voir la section « Entretien et service après-vente » • N’utilisez pas plus d’ingrédients que les quantités recommandées dans la recette, et mesurez toujours les ingrédients avec exactitude.

guide de depannage

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
20. La machine est débranchée par accident pendant le fonctionnement. Comment puis-je sauver le pain ?	• Si la machine est en cycle de pétrissage, retirez les ingrédients et recommencez. • Si la machine est en cycle de levée, retirez la pâte de la cuve, mettez-la en ou il n'y a plus de courant forme et placez-la dans un moule à pain graissé de 23 x 12,5 cm, couvrez et laissez-la lever jusqu'à ce qu'elle ait doublé de taille. Utilisez le programme Cuisson uniquement 14 ou faites cuire dans un four conventionnel préchauffé à 200 °/ repère 6 pendant 30 à 35 minutes ou jusqu'à l'obtention d'une couleur dorée. • Si la machine est en cycle de cuisson, utilisez le programme Cuisson uniquement 14 ou faites cuire dans un four conventionnel préchauffé à 200 °/repère 6 et retirez la grille supérieure. Retirez la cuve de la machine avec précaution et placez-la sur la grille inférieure dans le four. Faites cuire jusqu'à l'obtention d'une couleur dorée.	
21. E:01 s'affiche et l'appareil ne s'allume pas.	• La chambre de la machine est trop chaude.	• Débranchez la machine et laissez-la refroidir pendant 30 minutes.
22. H:HH & E:EE s'affiche et l'appareil ne fonctionne pas.	• La machine à pain présente un dysfonctionnement. Erreur du capteur de température.	• Voir la section « Entretien et service après-vente »

service après-vente

- Si le cordon est endommagé, il doit être remplacé, pour des raisons de sécurité, par KENWOOD ou par un réparateur agréé KENWOOD.

Si vous avez besoin d'aide concernant :

- l'utilisation de votre appareil
- l'entretien ou les réparations

Contactez le magasin où vous avez acheté votre appareil.

AVERTISSEMENTS POUR L'ÉLIMINATION CORRECTE DU PRODUIT AUX TERMES DE LA DIRECTIVE EUROPÉENNE 2002/96/EC.

Au terme de son utilisation, le produit ne doit pas être éliminé avec les déchets urbains.
Le produit doit être remis à l'un des centres de collecte sélective prévus par l'administration communale ou auprès des revendeurs assurant ce service.
Éliminer séparément un appareil électroménager permet d'éviter les retombées négatives pour l'environnement et la santé dérivant d'une élimination incorrecte, et permet de récupérer les matériaux qui le composent dans le but d'une économie importante en termes d'énergie et de ressources.Pour rappeler l'obligation d'éliminer séparément les appareils électroménagers, le produit porte le symbole d'un caisson à ordures barré.

Deutsch

Bevor Sie die Bedienungsanleitung lesen, bitte Deckblatt mit Illustrationen auseinander klappen

vor Gebrauch Ihres Kenwood-Gerätes

- Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch und bewahren Sie diese zur späteren Benutzung auf.
- Entfernen Sie jegliches Verpackungsmaterial und alle Aufkleber

Sicherheitshinweise

- Heiße Fläche nicht berühren. Die zugänglichen Flächen können im Gebrauch heiß werden. Zur Herausnehmen der Brotwanne immer Backhandschuhe tragen.
- Zum verhindern von Ölansammlungen im Innern der Kammer, entfernen Sie den Broteinsatz immer aus der Maschine, bevor Sie die Zutaten hinzufügen. Zutaten die auf die Heizelemente spritzen können verbrennen und zu Rauchentwicklung führen.
- Dieses Gerät nicht verwenden, wenn Anzeichen von Schäden am Netzkabel sichtbar sind und wenn es fallengelassen wurde.
- Dieses Gerät, das Netzkabel oder den Netzstecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
- Nach Gebrauch und bevor Sie Teile einsetzen oder entfernen und vor dem Reinigen, immer Netzstecker ziehen.
- Das Netzkabel nicht über die Kante der Arbeitsfläche hängen oder heiße Flächen wie Gas- oder Elektroplatten berühren lassen.
- Benutzen Sie das Gerät nur auf einer flachen, hitzebeständigen Oberfläche
- Nach Herausnehmen der Backwanne die Hand nicht in den Backraum stecken.
- Keine sich bewegenden Teile im Brotbackautomat berühren.
- Überschreiten Sie nicht die Höchstmenge an Mehl und Backmitteln, die in den mitgelieferten Rezepten angegeben ist.
- Den Brotbackautomaten nicht in direktes Sonnenlicht, in die Nähe heißer Geräte oder in Zugluft stellen. Dies kann die Innentemperatur des Ofens und dadurch die Qualität der Ergebnisse beeinflussen.
- Dieses Gerät nicht im Freien verwenden.
- Den Brotbackautomaten nicht leer verwenden - dies kann das Gerät beschädigen.
- Die Backkammer nicht zur Aufbewahrung von Gegenständen oder Nahrungsmitteln benutzen.
- Bedecken Sie nicht die Belüftungsöffnungen an den Seiten des Geräts und achten Sie darauf, dass während des Backens um den Backautomaten herum genug Luftzufuhr besteht.
- Dieses Gerät darf nicht mit einem externen Timer oder einer separaten Fernbedienung betrieben werden.
- Dieses Gerät darf weder von physisch noch von geistig behinderten oder in ihrer Bewegung eingeschränkten Personen (einschließlich Kinder) benutzt werden. Auch dürfen Personen die weder Erfahrung noch Kenntnis im Umgang mit dem Gerät haben, dieses erst nach Anweisungen durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person in Betrieb nehmen.
- Kinder müssen überwacht werden, damit sie mit dem Gerät nicht spielen.
- Verwenden Sie das Gerät nur für seinen vorgesehenen Zweck im Haushalt. Bei unsachgemäßer Benutzung oder Nichteinhaltung dieser Anweisungen übernimmt Kenwood keinerlei Haftung.

Vor dem Einschalten:

- Prüfen Sie, dass die auf dem Typenschild (auf der Unterseite des Backautomaten befindlich) angegebene Netzspannung mit der Spannung im Stromnetz übereinstimmt.
- Das Gerät entspricht der EG-Richtlinie 2004/108/EG und der EG-Verordnung Nr. 1935/2004 vom 27/10/2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.

Vor der erstmaligen Verwendung des Brotbackautomaten:

- Waschen Sie alle Teile (siehe Reinigung und Pflege).
- Bringen Sie den Deckel an (siehe Reinigung & Pflege).
- Bringen Sie den Zutatenspender an der Unterseite des Deckels an (siehe Zutatenspender).

Legende

① Deckelgriff
② Sichtfenster
③ Zutatenspender
④ Heizstab
⑤ Handgriff Innenbehälter
⑥ Kneter
⑦ Antriebswelle
⑧ Antriebskupplung
⑨ ein/aus Taste
⑩ Messbecher
⑪ Doppelmesslöffel – 1 TL (tsp) & 1 EL (tbsp)

⑫ Bedienfeld (Control Panel)
⑬ Anzeigefenster
⑭ Programmstatusanzeige
⑮ Anzeige Krustenfarbe (hell, mittel, dunkel, schnell)
⑯ Verzögerungs-Timer-Schalter
⑰ Menütaste
⑱ Brotlaib-Wahltaste
⑲ Programmwahltaste
⑳ Bestätigungstaste
㉑ Sichtlampe
㉒ Favoritentaste
㉓ Start/Stopp-Taste
㉔ Schnellbacktaste
㉕ Abbruch-Taste
㉖ Krustenfarben-Wahltaste
㉗ Anzeige Laibgröße

Zum Abmessen der Zutaten (siehe Abbildungen 3 bis 7)

Beste Ergebnisse erzielen Sie mit präzise abgemessenen Zutaten.

- Flüssige Zutaten Immer im mitgelieferten durchsichtigen Meßbecher mit Skalenteilung abmessen. Flüssigkeiten sollten gerade die Markierung am Becher erreichen, nicht darüber und nicht darunter (siehe 3).
- Flüssige Zutaten sollten Immer Zimmertemperatur haben + 20ºC , sofern Sie nicht den Schnellbackzyklus von 1 Stunde verwenden. Befolgen Sie die Anweisungen im Rezeptbuch.
- Verwenden Sie den mitgelieferten Löffel zum Abmessen kleinerer Mengen von flüssigen oder festen Zutaten.. Verwenden Sie den Schieber zur Auswahl der nachfolgenden Maße - 1⁄2 TL, 1 TL, 1⁄2 EL oder 1 EL. Befüllen Sie den Löffel und streichen ihn ab (siehe 6).

⑨ ein/aus Taste

Ihr Kenwood Brotbackautomat ist mit einer Taste EIN/AUS ausgestattet und funktioniert erst nach Drücken der Taste „ein“.

- Nach Einstecken des Netzsteckers drücken Sie die Taste EIN/AUS ⑨ auf der Rückseite des Brotbackautomaten – auf dem Display wird 1 (3:15) angezeigt.
- Nach Verwendung Ihres Brotbackautomaten immer Netzstecker ziehen.

⑭ Programmstatusanzeige

Die Programmstatusanzeige befindet sich im Anzeigefenster. Der Pfeil zeigt auf den momentanen Status des Brotbackzyklus wie folgt: -

Vorwärmen Die Vorwärmfunktion kann nur vor Start des Knetvorgangs und nur bei Beginn der Einstellung für Vollkorn (30 Minuten), Vollkornmehl und Vollkornmehl schnell (5 Minuten) und glutenfreies Mehl (8 Minuten) zum Aufwärmen der Zutaten verwendet werden. **Während dieser Zeit stehen die Kneter still.**

Kneten – Der Teig befindet sich entweder in der ersten oder zweiten Knetphase oder wird gerade zwischen den Gehzyklen zurückgeschlagen. Während der letzten 20 Minuten der zweiten Knetphase bei den Einstellungen (1), (2), (3), (4), (5), (6), (9), (10), (11) und (13) arbeitet der Zutatenspender und es ertönt ein Warnton zum manuellen Hinzufügen von weiteren Zutaten.

Aufgehen . Der Teig befindet sich entweder in der ersten, zweiten oder dritten Aufgehphase.

Backen Der Laib befindet sich im letzten Backzyklus.

Warm halten . Nach Beendigung des Backvorgangs, schaltet der Brotbackautomat automatisch in den Warmhaltemodus. Er bleibt bis zu einer Stunde in diesem Modus oder bis der Automat ausgeschaltet wird, welches eher eintrifft. **Bitte beachten Sie: Während des Warmhaltezyklus glüht das Heizelement und schaltet abwechselnd an und aus.**

Gebrauchsanweisung für Ihren Brotbackautomaten

(siehe Abbildungen)

1 Entfernen Sie den Brotbackbehälter, indem Sie ihn am Griff fassen und ihn zur Rückseite der Backkammer drehen.
2 Setzen Sie den Kneter ein.
3 Gießen Sie Wasser in den Backeinsatz.
4 Fügen Sie die restlichen Zutaten, in der auf dem Rezept angegebenen Reihenfolge, hinzu. Achten Sie darauf, dass alle Zutaten präzise abgewogen wurden, weil ungenaues Abmessen zu schlechten
7 Ergebnissen führt.
8 Legen Sie den Brotbackbehälter in die Ofenkammer ein und positionieren Sie ihn so, dass er leicht zur Rückseite des Geräts gedreht ist. Fixieren Sie den Brotbackbehälter nun, indem Sie ihn zur Vorderseite hin drehen.
9 Senken Sie den Griff ab und schließen Sie den Deckel.
10 Nachdem der Netzstecker eingesteckt und der Brockbackautomat eingeschaltet ist – ertönt ein Piepton und die Standardeinstellung 1 (3:15) wird angezeigt.
11 Drücken Sie die MENÜ-Wahltaste ⑰ solange bis das gewünschte Programm angezeigt wird. Der Brotbackautomat ist standardmäßig auf 1 kg und mittlere Krustenfarbe eingestellt. Hinweis: Verwenden Sie “SCHNELL BACKEN” ㉔, drücken Sie die Taste einfach nach unten. Das Programm startet automatisch..
12 Wählen Sie die Laibgröße durch Drücken der Wahltaste LAIBGRÖSSE ⑱. Drücken Sie die Taste solange bis die Anzeige auf der gewünschten Laibgröße steht.
13 Wählen Sie die Krustenfarbe durch Drücken der Wahltaste KRUSTE ㉖. Drücken Sie die Taste solange bis die Anzeige auf der gewünschten Farbe (hell, mittel, dunkel) steht.
14 Drücken Sie die START-/STOPP-Taste ㉓. Um das Programm zu stoppen oder abzubrechen, drücken Sie die START-/STOPP- Taste ㉓ 2 bis 3 Sekunden lang.
15 Ziehen Sie den Netzstecker, sobald der der Backvorgang abgeschlossen ist
16 Entfernen Sie den Brotbackbehälter, indem Sie ihn am Griff fassen und ihn zur Rückseite der Backkammer drehen. **Verwenden Sie immer Backhandschuhe, da der Brotbackbehälter heiß ist, und achten Sie darauf, den Zutatenspender an der Unterseite des Geräts nicht zu berühren, da auch dieser heiß ist.**
17 Kippen Sie das Brot aus dem Einsatz auf einen Rahmen und lassen es abkühlen.
18 Vor dem Aufschneiden, lassen Sie das Brot mindestens 30 Minuten abkühlen, damit Dampf entweichen kann. Heißes Brot ist schwer zu schneiden.
19 Reinigen Sie den Backeinsatz und Kneter sofort nach Gebrauch (Reinigung und Pflege).

㉑ Sichtlampe

- Sie können jederzeit auf die Taste LAMPE drücken, um den Programmstatus im Display-Fenster anzuzeigen oder um den Zustand des Teigs in der Backkammer zu überprüfen.
- Die Sichtlampe in der Backkammer schaltet nach 60 Sekunden automatisch ab.
- Ist die Glühbirne defekt, muss sie von Kenwood oder einem autorisierten Kenwood-Händler ausgetauscht werden (siehe Service und Kundendienst).

③ Zutatenspender

Ihr Brotbackautomat BM450 ist mit einem automatischen Zutatenspender ausgerüstet, der zusätzliche Zutaten während der Knetphase direkt in den Teig gibt. Dadurch wird vermieden, dass Zutaten nicht zu sehr bearbeitet oder zerkleinert werden. Der Zutatenspender sorgt auch dafür, dass die Zutaten gleichmäßig verteilt werden.

Anbringen und Gebrauch des Zutatenspenders

1 Bringen Sie den Zutatenspender ③ mit Hilfe der Ausrichtungspfeile ▽ am Deckel an.

- Der Zutatenspender lässt sich nur anbringen und fixieren, wenn er in der richtigen Position angebracht wird.
- Wenn nötig, kann der Brotbackautomat auch ohne den Zutatenspender betrieben werden. Es ertönt dann allerdings der Warnton für das manuelle Hinzugeben von Zutaten.

2 Befüllen Sie den Zutatenspender mit den erforderlichen Zutaten.
3 Der Zutatenspender schaltet sich nach ungefähr 15 bis 20 Minuten Kneten ein. Sollten Sie weitere Zutaten manuell einzugeben haben, ertönt ein akustisches Signal.

Hinweise & Tipps

Nicht alle Zutaten sind für den automatischen Zutatenspender geeignet. Für optimale Backergebnisse beachten Sie bitte die unten stehenden Empfehlungen:

- Überfüllen Sie den Zutatenspender nicht – folgen Sie den Mengenangaben in den Rezepten.
- Halten Sie den Zutatenspender sauber und trocken um zu verhindern, dass Zutaten ankleben.
- Zerkleinern Sie die Zutaten grob oder bestäuben Sie sie mit Mehl, damit sie sich nicht festsetzen, was dazu führen könnte, dass die Zutaten nicht in den Teig gelangen.

Zutatentabelle für den Zutatenspender

Zutaten	**Für den Zutatenspender geeignet**	**Anmerkungen**
Trockenobst, d. h. Sultaninen, Rosinen, gemischte Kirschen	Ja	Grob in Stücke schneiden und nicht zu sehr zerkleinern. Kein in Sirup oder Alkohol eingelegtes Obst verwenden. Leicht mit Mehl bestäuben, damit ein Festsetzen verhindert wird. Zu klein geschnittene Stücke können im Zutatenspender haften bleiben und gelangen so nicht in den Teig.
Nüsse	Ja	Grob zerkleinern und nicht zu klein schneiden.
Große Samen, d. h. Sonnenblumen- & Kürbiskerne	Ja	
Kleine Samen, d. h. Mohn- und Sesamsamen	Nein	Sehr kleine Samen könnten aus dem Schlitz um die Spenderöffnung herausfallen. Am besten manuell oder zusammen mit anderen Zutaten hinzugeben.
Kräuter – frisch & getrocknet	Nein	Wegen ihrer zu geringen Größe können sie aus dem Spender fallen. Kräuter haben ein sehr niedriges Gewicht und könnten vom Zutatenspender nicht abgegeben werden. Am besten manuell oder zusammen mit anderen Zutaten hinzugeben.
Obst/Gemüse in Öl/Tomaten/Oliven	Nein	Öl kann dazu führen, dass die Zutaten im Zutatenspender haften bleiben. Können gut abgetropft und gut getrocknet verwendet werden.
Zutaten mit hohem Wasseranteil, d. h. Frischobst	Nein	Können im Zutatenspender haften bleiben.
Käse	Nein	Können im Zutatenspender schmelzen. Mit anderen Zutaten zusammen direkt in den Brotbackbehälter geben.
Schokolade/Schokoladenraspeln	Nein	Können im Zutatenspender schmelzen. Manuell hinzufügen, wenn Warnton erklingt.

Programmübersicht Brot/Teig

programm		Gesamt Programm-dauer Mittlere Krustenfarbe			Automatischer Zutatenspender in Aktion & Warnton für das manuelle Hinzugeben von Zutaten ✯			Warm halten ✯✯
		500g	750g	1Kg	500g	750g	1Kg	
1 Basic	Rezepte für Weiß- oder Schwarzbrot	3:05	3:10	3:15	2:45	2:50	2:55	60
2 weiß schnell	Verkürzt den Backzyklus für Weißbrot um etwa 25 Minuten	2:40	2:45	2:50	2:20	2:25	2:30	60
3 Vollkorn	Vollkorn- bzw. Volkornmehl-Rezepte: Vorwärmen 30 Minuten	4:25	4:30	4:35	3:39	3:44	3:49	60
4 Vollkorn schnell	Zum verwenden für Kornmehl und schnellerem Vollkornbrot. Nicht geeignet für 100% Vollkornmehl mit einer Vorwärmzeit von 5 Minuten.	2:34	2:39	2:44	2:15	2:20	2:25	60
5 Französisch	Ergibt eine knusprigere Kruste und eignet sich für Brote mit niedrigem Fett- und Zuckeranteil	3:32	3:36	3:40	3:13	3:17	3:21	60
6 Süß	Brote mit hohem Zuckeranteil	3:19	3:22	3:25	2:59	3:02	3:05	60
7 Schnellbacken	Brote ohne Hefezusatz – 1 kg Mischung	2:08			-			22
8 Kuchen	Brote und Kuchen ohne Hefe	1:22			-			22
9 Glutenfrei	Für glutenfreies Mehl und glutenfreie Brotmischungen. Max. 500 g Mehl: Vorwärmen 8 Minuten	-	2:54	2:59	-	2:37	2:42	60
10 Teig	Teig zum selber formen und backen im eigenen Ofen.	1:30			1:14			-
11 Hefeteig	Lange Ruhezyklen für die Hefe bei der Zubereitung von Hefeteig.	5:15			4:39			-
12 Marmelade	Zur Herstellung von Marmelade	1:25			-			20

Programmübersicht Brot/Teig

programm		Gesamt Programm-dauer Mittlere Krustenfarbe			Automatischer Zutatenspender in Aktion & Warnton für das manuelle Hinzugeben von Zutaten ★			Warm halten ★★
		500g	750g	1Kg	500g	750g	1Kg	
13 Pizzateig	Pizzateigrezepte	1:30			1:14			-
14 Backen	Nur backen. Kann aber auch zum Aufwärmen oder Auffrischen bereits gebackener und abgekühlter Brote verwendet werden. Zum Ändern der gewünschten Backzeit verwenden Sie die Timer-Schalter.	0:10 - 1:30			-			60
Schnellbacktaste	Bäckt Brote in weniger als 1 Stunde. Brote benötigen Warmwasser, extra Hefe und weniger Salz.	0:58			-			60

★ **Wenn vor dem zweiten Knetvorgang weitere Zutaten hinzugefügt werden müssen, ertönt ein akustisches Signal.**

★★ **Nach Beendigung des Backzyklus schaltet der Brotbackautomat automatisch in den Warmhaltemodus. Er bleibt bis zu einer Stunde in diesem Modus oder bis der Automat ausgeschaltet wird, welches eher eintrifft.**

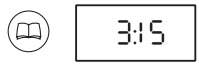
⑯ Verzögerungs-Timer ⧖

Der Verzögerungstimer (Die Zeitprogrammierung) erlaubt es Ihnen, den Backvorgang um bis zu 15 Stunden versetzt zu starten. Der verzögerte Start kann jedoch nicht im „Schnell-Back“-Programm oder den Programmen (7) bis (13) aktiviert werden.

WICHTIG: Für diese Timer-Funktion dürfen Sie keine verderblichen Zutaten verwenden, d.h. keine Zutaten, die bei Raumtemperatur oder höheren Temperaturen leicht schlecht werden, wie z.B. Milch, Eier, Käse und Joghurt usw.

Für die VERZÖGERUNGS-TIMER geben Sie die Zutaten einfach in den Brotbackbehälter und arretieren den Behälter im Brotbackautomaten. Dann:

- Drücken Sie die Taste MENÜ ⓜ , um das entsprechende Programm auszuwählen – die Programmzykluszeit wird angezeigt.
- Wählen Sie die Krustenfarbe und die gewünschte Brotgröße.
- Stellen Sie den Timer ein.
- Drücken Sie die Timertaste (+) und halten Sie sie so lange gedrückt, bis die erforderliche Gesamtzeit angezeigt wird. Wenn Sie die erforderliche Zeit überspringen, drücken Sie die Timertaste (-), um zurückzugehen. Beim Drücken der Timertaste bewegt sich diese in 10-Minuten-Schritten. Sie müssen die Differenz zwischen der ausgewählten Programmzeit und der Gesamtbackdauer nicht berechnen, da der Backautomat den Backzyklus automatisch einfügt. *Beispiel:* Das fertige Brot wird um 7 Uhr benötigt. Wenn der Brotbackautomat mit den erforderlichen Zutaten um 22 Uhr am Vorabend vorbereitet wird, muss auf dem Timer eine Gesamtzeit von 9 Stunden eingestellt werden.
- Drücken Sie die MENÜ-Taste, um das gewünschte Programm, z. B. 1, anzuwählen und verwenden Sie die Timertaste (+), um die Zeit in 10-Minuten-Schritten durchzuscrollen, bis auf dem Display „9:00“ angezeigt wird. Wenn Sie über diese Angabe „9:00“ hinausgehen, drücken Sie einfach die Timertaste (-), bis Sie wieder bei „9:00“ angekommen sind.



- Drücken Sie die START-/STOPP-Taste. Das Doppelpunkt-Zeichen (:) im Display blinkt. Der Timer beginnt mit dem Countdown.

- Falls Ihnen ein Fehler unterlaufen ist oder Sie die Zeiteinstellung ändern möchten, drücken Sie die START-/STOPP-Taste, bis der Bildschirm wieder frei ist. Sie können nun die Zeit erneut eingeben.

㉒ Favoriten-Programm ☆

Das Favoriten-Programm ermöglicht Ihnen, bis zu 5 Ihrer eigenen Backprogramme zu kreieren und zu speichern.

Eigenes Programm kreieren/ändern

1 Gerät ans Netz anschließen und einschalten.
2 Drücken Sie die FAVORITEN-Taste, um das Programm, das Sie ändern möchten, von P1 bis P5 aufzurufen.
3 Drücken Sie die PROGRAMM-Taste (P), um mit der Programmänderung zu beginnen.
4 Benutzen Sie die Tasten (-) & (+) des VERZÖGERUNGS-TIMERs, um die erforderliche Zeit für jede Stufe zu ändern.
5 Drücken Sie die Taste BESTÄTIGEN, um die Änderung abzuspeichern und zur nächsten Stufe des Programms zu gehen.
6 Wiederholen Sie die Stufen 3 bis 5, bis alle Stufen wie gewünscht umprogrammiert sind. Die Programm-Statusanzeige gibt an, welche Programmstufe Sie erreicht haben.
7 Wenn nach der Warmhalte-Stufe die Taste BESTÄTIGEN zum letzten Mal gedrückt wird, erklingt ein Ton und das Programm wird automatisch abgespeichert.
8 Wenn Sie zur vorherigen Stufe zurückgehen wollen, drücken Sie die Taste ABBRECHEN, um die Zeiteinstellung zu verändern.

Anwendung des Favoriten-Programms

1 Gerät ans Netz anschließen und einschalten.
2 Drücken Sie die FAVORITEN-Taste, um das gewünschte Programm von P1 bis P5 auszuwählen.
3 Drücken Sie die START-/STOPP-Taste oder wählen Sie die Funktion Verzögerungs-Timer an.

P1 – P5 Favoriten-Programmphasen			
Phase		**Standardeinstellung**	**Min. und max. Zeitänderung**
1	Vorwärmen	0 Min.	0 – 60 Min.
2	Kneten 1	3 Min.	0 – 10 Min.
3	Kneten 2	22 Min.	0 – 30 Min.
4	Gehen 1	20 Min.	20 – 60 Min.
5	Kneten 3	15 Sek.	Nicht veränderbar Der Kneter ruht, wenn 'Gehen 2' auf 0 Min. eingestellt ist.
6	Gehen 2	30 Min.	0 – 2 Std.
7	Kneten 4	15 Sek.	Nicht veränderbar Der Kneter ruht, wenn 'Gehen 3' auf 0 Min. eingestellt ist.
8	Gehen 3	50 Min.	0 – 2 Std.
9	Backen	60 Min.	0 – 1 Std. 30 Min.
10	Warmhalten	60 Min.	0 – 60 Min.

Unterbrechung der Stromzufuhr

Ihr Brotbackautomat hat einen 8-minütigen Stromunterbrechungs-Schutz, falls versehentlich der Netzstecker während des Betriebs herausgezogen wird. Der Automat setzt den Programmablauf sofort nach Einstecken wieder fort.

Reinigung und Pflege

- **Ziehen Sie den Netzstecker des Brotbackautomaten und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.**
- Den Backautomaten oder die Außenseite des Backbehälters nicht in Wasser tauchen.
- Keine Scheuermittel oder Metallkissen verwenden.
- Wenn nötig, den Backautomaten mit einem weichen feuchten Tuch außen und innen abwischen.

Brotbackbehälter

- Spülen Sie den Brotbackbehälter nicht im Geschirrspüler.
- Nach jeder Verwendung den Backbehälter und das Knetwerk **sofort** reinigen. Dazu den Backbehälter teilweise mit warmer Seifenlauge füllen und 5 - 10 Minuten einweichen. Das Knetwerk im Uhrzeigersinn drehen und herausnehmen. Mit einem weichen Tuch reinigen, ausspülen und anschliessend abtrocknen. Wenn der Knethaken nach 10 Minuten nicht entfernt werden kann, drehen Sie den Schaft an der Unterseite des Behälters vor und zurück, bis der Knethaken frei ist.

Glasdeckel

- Heben Sie den Glasdeckel ab und spülen Sie ihn in warmem Spülwasser.
- **Spülen Sie den Deckel nicht im Geschirrspüler.**
- Achten Sie darauf, dass der Deckel ganz trocken ist, bevor Sie ihn wieder am Brotbackautomaten anbringen.

Automatischer Zutatenspender

- Nehmen Sie den automatischen Zutatenspender vom Deckel ab und spülen Sie ihn in warmem Spülwasser. Verwenden Sie dazu, wenn nötig, eine weiche Bürste. Achten Sie darauf, dass der Zutatenspender ganz trocken ist, bevor Sie ihn wieder am Deckel befestigen.

Rezepte (fügen Sie die Zutaten in der auf dem Rezept angegebenen Reihenfolge hinzu).

Weißbrot-Grundrezept ***Programm 1***

Zutaten	***500g***	***750g***	***1Kg***
Wasser	*245ml*	*300ml*	*380ml*
Pflanzliches Öl	*1 EL*	*1½ EL*	*1½ EL*
Weizenmehl	*350g*	*450g*	*600g*
Milchpulver	*1 EL*	*4 TL*	*5 TL*
Salz	*1 TL*	*1½ TL*	*1½ TL*
Zucker	*2 TL*	*1 EL*	*4 TL*
Trockenhefe	*1 TL*	1½ TL	1½ TL

TL = 5 ml Teelöffel

EL = 15 ml Esslöffel

Brioche (Brot) (verwenden Sie helle Krustenfarbe) ***Programm 6***

Zutaten	***500g***	***750g***	***1Kg***
Milch	*130ml*	*200ml*	*280ml*
Eier	*1*	*2*	*2*
Butter, geschmolzen	*80g*	*120g*	*150g*
Ungebleichtes Weizen-Weißmehl	*350g*	*500g*	*600g*
Salz	*1 TL*	*1½ TL*	*1½ TL*
Zucker	*30g*	*60g*	*80g*
Trockenhefe	*1 TL*	*2 TL*	*2½ TL*

Vollkornbrot ***Program 3***

Zutaten	***750g***	***1Kg***
Eier	*1 plus 1 Eigelb*	*2*
Wasser	*Siehe Punkt 1*	*Siehe Punkt 1*
Zitronensaft	*1 EL*	*1 EL*
Honig	*2 EL*	*2 EL*
Vollkornmehl	*450 g*	*540 g*
Ungebleichtes Weißbrot-Mehl	*50 g*	*60 g*
Salz	*2 TL*	*2 TL*
Trockenhefe	*1 TL*	*1½ TL*

1 Geben Sie das Ei/die Eier in den Messbecher und geben Sie genug Wasser hinzu für:

Laibgröße	***750g***	***1Kg***
Flüssigkeit bis	310 ml	380 ml

2 Geben Sie dies mit dem Honig und Zitronensaft in den Brotbackbehälter.

Schnelles Weißbrot

Schnellbacktaste

Zutaten	***1Kg***
Wasser, lauwarm (32 – 35°C)	*350ml*
Pflanzliches Öl	*1 EL*
Weizenmehl	*600g*
Milchpulver	*2 EL*
Salz	*1 TL*
Zucker	*4 TL*
Trockenhefe	*4 TL*

1 Drücken Sie die Taste SCHNELL BACKEN, startet das Programm automatisch.

Brötchen

Programm 10

Zutaten	***1Kg***
Wasser	*240ml*
Ei	*1*
Weizenmehl	*450g*
Salz	*1 TL*
Zucker	*2 TL*
Butter	*25g*
Trockenhefe	*1½ TL*
Für die Glasur:	
Eigelb, mit 3 TL (15 ml) Wasser verquirlt	*1*
Sesam und Mohn nach Geschmack	

1 Am Ende des Zyklus den Teig auf eine leicht bemehlte Fläche geben, etwas zurückklopfen und in 12 gleich große Stücke teilen.

2 Nach dem Formen, lassen Sie den Teig noch ein letztes Mal gehen und backen Ihn dann im Backofen.

Zutaten

Mehl ist die Hauptzutat eines Brotes. Die Wahl des richtigen Mehls ist deshalb sehr wichtig.

Weizenmehl
Weizenmehl ergibt das beste Brot. Das Weizenkorn besteht aus der äußeren Hülse, der Spelze, und dem inneren Kern mit dem Weizenkeim und dem Endosperma. Das Protein im Endosperma bildet zusammen mit Wasser das Gluten. Gluten ist elastisch und nimmt die bei der Fermentierung freigesetzten Gase auf und bringt dadurch den Teig zum "gehen".

Weißes Mehl
Weißes Mehl entsteht, wenn Weizenkörner ohne die äußere Hülse und den Keim, also nur das Endosperma, gemahlen wird. Wichtig ist, daß Sie starkes weißes Mehl oder Weißbrotmehl verwenden - es hat einen höheren Proteingehalt, und das Protein ist notwendig für die Entwicklung des Gluten. Einfaches weißes Mehl oder Speisestärke sind für Hefebrote im Brotbackautomaten ungeeignet - damit lassen sich nur Brote minderer Qualität backen.

Es gibt verschiedene Weizenmehltypen (Type 405, 550, 1050) im Handel.

Vollkornmehl (Vollkornmehltypen 610, 997, 1150)
Vollkornmehl enthält noch die Hülse und den Keim - daraus hergestelltes Brot hat einen leicht nussigen Geschmack und eine gröbere Krume. Auch hier müssen Sie starkes Vollkornmehl verwenden. Brot aus 100% Vollkornmehl wird fester als Weißbrot. Die im Mehl vorhandene Hülse behindert die Freisetzung des Glutens, so daß der Teig aus Vollkornmehl langsamer geht. Bitte verwenden Sie die speziellen Vollkornbrotprogramme. Für ein leichteres Brot können Sie einen Teil des Vollkornmehls durch Weizenmehl ersetzen. Einen Laib Vollkornbrot können Sie schnell mit der Einstellung "Vollkornbrot (schnell)l" backen.

Starkes braunes Mehl (Type 1150)
Starkes braunes Mehl kann zusammen mit weißem Mehl oder allein verwendet werden. Es enthält 80-90% des Weizenkerns und ergibt so ein leichteres geschmackvolles Brot. Versuchen Sie dieses Mehl mit dem Grundrezept Weißbrot, wobei Sie 50% des starken Weizenmehls durch starkes braunes Mehl ersetzen. Wahrscheinlich werden Sie etwas mehr Flüssigkeit zugeben müssen.

Kornkammermehl
Eine Mischung aus Weizenmehl, Vollkornmehl und Roggenmehl, mit gemälztem Vollkorn, das zusätzlich Struktur und Geschmack verleiht. Es wird allein oder zusammen mit Weizenmehl verwendet.

Andere Mehlsorten
Roggenmehl z.B. kann zusammen mit Weizen- und Vollkornbrotmehl für traditionelle Brotsorten wie Pumpernickel oder Roggenbrot verwendet werden. Die Zugabe selbst einer kleinen Menge sorgt für einen besonderen Geschmack. Sie sollten es nicht allein verwenden, denn Roggenmehl macht einen klebrigen Teig, aus dem sich nur dichte schwere Laibe backen lassen.

Anderes Getreide wie Hirse, Gerste, Buchweizen, Hafer und Mais haben einen geringen Proteingehalt und entwickeln daher nicht genügend Gluten für einen traditionellen Brotlaib. Mehle dieser Getreidesorten können aber erfolgreich in kleinen Mengen verwendet werden. Versuchen Sie, 10-20% des Weizenmehls durch eines dieser Getreide zu ersetzen.

Salz
Eine geringe Menge Salz ist beim Brotbacken wichtig für die Entwicklung des Teigs und den Geschmack. Verwenden Sie feinkörniges Tafel- oder Meersalz; grobkörniges Salz verwenden Sie am besten zum Bestreuen handgemachter Brötchen für eine knusprige Kruste. Salzersatzstoffe sollten Sie vermeiden, da die meisten von ihnen kein Natrium enthalten.

- Salz stärkt die Glutenstruktur und macht den Teig elastischer
- Salz behindert das Wachstum der Hefe, verhindert dadurch ein zu starkes Gehen des Teigs und daß der Teig in sich zusammenfällt
- Zu viel Salz verhindert aber auch, daß der Teig ausreichend geht.

Süßungsmittel
Verwenden Sie weißen oder braunen Zucker, Honig, Malzextrakt, Rübensaft (Goldsirup), Ahornsirup, Melasse.

- Zucker und flüssige Süßungsmittel sind gut für die Farbe des Brots und verleihen der Kruste eine goldbraune Farbe.
- Zucker zieht Feuchtigkeit an und verbessert so die Haltbarkeit.
- Zucker ist Nahrung für die Hefe, wenn auch nicht unbedingt notwendig, da die modernen Trockenhefen sich von den natürlichen Zuckern und Stärken im Mehl ernähren können. Aber Zucker macht den Teig aktiver.
- Süßteige enthalten nur mäßig Zucker; die zusätzliche Süße erhalten sie aus den Früchten, dem Guß oder Puderzuckerüberzug. Für solche Brote ist der Süßbrotzyklus vorgesehen.
- Wenn Sie flüssiges Süßungsmittel anstelle von Zucker nehmen, müssen Sie die Gesamt-Flüssigkeitsmenge des Rezepts verringern.

Fett und Öle
Etwas Fett oder Öl wird oft dem Brot zugegeben, um eine weichere Krume zu erhalten, und damit der Laib länger frisch bleibt. Verwenden Sie Butter, Margarine oder Schmalz in kleinen Mengen, bis zu 25 g. Wenn ein Rezept größere Mengen für den Geschmack verlangt, ist Butter das beste.

- Oliven- oder Sonnenblumenöl kann anstelle von Butter verwendet werden, wenn Sie die Flüssigkeitsmenge um 3 TL (15 ml) verringern. Sonnenblumenöl ist eine gute Alternative, wenn Sie Probleme mit dem Cholesterin haben.
- Fettreduzierte Brotaufstriche enthalten bis zu 40% Wasser und haben daher nicht die gleichen Eigenschaften wie Butter.

Flüssigkeit
Flüssigkeit ist wesentlich; meistens wird Wasser oder Milch verwendet. Wasser liefert eine knusprigere Kruste als Milch, und wird oft zusammen mit Milchpulver benutzt. Dies ist wichtig, wenn Sie die Timerfunktion benutzten, weil frische Milch schnell sauer wird. Für die meisten Backprogramme können Sie Wasser direkt aus dem Wasserhahn verwenden, für das 1-Stunden-Schnellbackprogramm muß es jedoch lauwarm sein.

- An sehr kalten Tagen das Wasser 30 Minuten bei Zimmertemperatur stehen lassen. Frische Milch aus dem Kühlschrank ebenso.
- Buttermilch, Joghurt, Sauerrahm und Weichkäse wie Ricotta, Hüttenkäse und Frischkäse als Teil der Gesamtflüssigkeitsmenge ergeben eine zartere, weichere Krume. Buttermilch gibt dem Brot zusätzlich eine angenehme, leicht säuerliche Note ähnlich der, die Sie in Bauernbroten und Sauerteigbroten finden.
- Eier können hinzugefügt werden, um den Teig anzureichern, die Farbe des Brots zu verbessern und dem Gluten während des Gehens mehr Struktur und Stabilität zu verleihen. In diesem Fall muß jedoch die Flüssigkeitsmenge entsprechend reduziert werden. Geben Sie das Ei in den Meßbecher und füllen Sie mit Flüssigkeit bis zur im Rezept angegebenen Menge auf.

Hefe
Hefe gibt es als Frisch- und als Trockenhefe. Alle Rezepte in diesem Buch wurden mit Trockenhefe getestet, die nicht vorher in Wasser aufgelöst werden muß. Sie wird in eine Mulde im Mehl gegeben, wo sie trocken und getrennt von der Flüssigkeit bleibt, bis der Knetvorgang beginnt.

- Für beste Ergebnisse sollten Sie Trockenhefe verwenden. Frischhefe wird nicht empfohlen, da die Ergebnisse stärker variieren als bei Trockenhefe. Verwenden Sie keine Frischhefe, wenn Sie mit dem Timer arbeiten.
  Wenn Sie Frischhefe verwenden, sollten Sie auf folgendes achten:
  6g Frischhefe = 1 Teelöffel Trockenhefe
  Die Frischhefe mit 1 TL Zucker und 2 EL warmem Wasser vermischen. Die Mischung 5 Minuten stehen lassen, bis sich Blasen gebildet haben.
  Danach die Hefemischung in eine Mulde im Mehl geben.
  Zur Erzielung optimaler Ergebnisse empfiehlt es sich, mit der Hefemenge zu experimentieren.
- Nur die in den Rezepten angegebene Menge verwenden - zu viel Hefe läßt den Teig zu stark gehen und über den Rand der Backwanne laufen.
- Eine geöffnete Tüte Trockenhefe ist innerhalb von 48 Stunden aufzubrauchen, sofern der Hersteller nichts anderes angegeben hat. Nach Entnahme der benötigten Menge die Tüte wieder fest verschließen.
- Trockenhefe vor Ablauf des Verfallsdatums verwenden - ihre Treibwirkung nimmt mit der Zeit ab.
- Es gibt auch Trockenhefe speziell für den Brotbackautomaten. Mit dieser Hefe lassen sich gute Ergebnisse erzielen, wenn die Mengen angepaßt werden.

Ihre eigenen Rezepte anpassen

Vielleicht möchten Sie nach dem Backen einiger mitgelieferter Rezepte ein paar Ihrer eigenen Lieblingsrezepte anpassen, die Sie vorher von Hand gemixt und geknetet haben. Wählen Sie zunächst eines der Rezepte in diesem Heft aus, das Ihrem eigenen Rezept ähnelt und nehmen Sie dieses als Orientierung.

Beachten Sie die folgenden Richtlinien und stellen Sie sich darauf ein, daß Sie das eine oder andere anpassen müssen.

- Achten Sie auf die für den Brotbackautomaten richtigen Mengen. Die empfohlene Maximalmenge auf keinen Fall überschreiten. Reduzieren Sie, wenn nötig, Mehl und Flüssigkeit auf das entsprechende Maß.
- Immer zuerst die Flüssigkeit in die Backwanne geben. Geben Sie die Hefe erst zum Schluß zu, damit sie von der Flüssigkeit getrennt bleibt.
- Frischhefe durch Trockenhefe ersetzen.
- Wenn Sie mit dem Timer arbeiten, ersetzen Sie frische Milch durch Milchpulver und Wasser.
- Wenn Sie in Ihrem eigenen Rezept ein Ei verwenden, geben Sie das Ei als Teil der Gesamtflüssigkeitsmenge zu.
- Salz, Zucker, Butter und Hefe getrennt voneinander halten, bis der Knetvorgang beginnt.
- Während der ersten Minuten des Knetens die Teigkonsistenz prüfen. Brotbackautomaten erfordern einen etwas weicheren Teig - unter Umständen müssen Sie noch etwas Flüssigkeit zugeben. Der Teig sollte feucht genug sein, um langsam wieder zurückzufallen.

Brot entnehmen, schneiden und lagern

- Das Brot, sobald es fertig gebacken ist, aus der Maschine nehmen und auf einen Gitterrost stürzen, auch wenn Ihr Backautomat es bis zu 1 Stunden warm hält.
- Mit Ofenhandschuhen - auch während der Warmhaltezeit - den Backbehälter aus der Maschine nehmen, umdrehen und mehrmals schütteln, um das gebackene Brot zu lösen. Wenn das Brot nur schwer herausgeht, klopfen Sie mit der Kante der Backwanne mehrmals sanft auf eine Holzfläche, oder drehen Sie den Knethaken auf der Unterseite der Backwanne.
- Der Knethaken sollte beim Lösen des Brotes in dem Backbehälter bleiben. Gelegentlich bleibt er aber auch im Brot stecken. In diesem Fall mit einem hitzebeständigen Kunststoffwerkzeug den Knethaken heraushebeln, bevor Sie die Brot aufschneiden. Keinen Metallgegenstand verwenden - er könnte die Antihaftbeschichtung des Knethakens verkratzen.
- Das Brot mindestens 30 Minuten auskühlen und ausdampfen lassen, sonst ist es schwer zu schneiden.

Lagerung

Selbst gebackenes Brot enthält keine Konservierungsstoffe und sollte daher innerhalb von 2-3 Tagen nach dem Backen aufgebraucht werden. Angeschnittenes Brot in Alufolie einschlagen oder in einem fest verschlossenen Kunststoffbeutel aufbewahren.

- Knuspriges Brot nach französischer Art wird beim Aufbewahren weich - solches Brot bis zum Aufschneiden nicht abdecken.
- Sie können frisches Brot auch im Gefrierschrank aufbewahren - aufgeschnitten läßt sich leichter die gerade benötigte Menge entnehmen.

Allgemeine Tipps und Hinweise

Das Ergebnis Ihrer eigenen Bäckerei hängt von vielen Faktoren ab - Qualität der Zutaten, sorgfältigem Abmessen, Temperatur und Feuchtigkeit. Nachfolgend finden Sie einige nützliche Tipps und Hinweise.

Der Brotbackautomat ist keine luftdicht verschlossene Einheit und unterliegt daher Temperatureinflüssen. An sehr heißen Tagen oder wenn der Automat in einer sehr warmen Küche verwendet wird, geht das Brot stärker als an kalten Tagen. Die optimale Raumtemperatur liegt zwischen 20°C und 24°C.

- An sehr kalten Tagen Leitungswasser 30 Minuten lang bei Zimmertemperatur stehen lassen, bevor Sie es verwenden. Das gleiche gilt für Zutaten aus dem Kühlschrank.
- Alle Zutaten bei Zimmertemperatur verwenden, sofern im Rezept nichts anderes angegeben ist (für den 1-Stunden-Schnellbackzyklus z.B. müssen Sie die Flüssigkeit anwärmen).
- Die Zutaten in der im Rezept angegebenen Reihenfolge in die Backwanne geben. Hefe trocken und von der bereits zugegebenen Flüssigkeiten getrennt halten, bis der Knetvorgang beginnt.
- Das wichtigste für ein erfolgreiches Backergebnis ist sicher das genaue Abmessen der Zutaten. Die meisten Probleme entstehen durch ungenaues Abmessen oder Vergessen einer Zutat. Zum Abmessen den mitgelieferten Meßbecher und Meßlöffel verwenden.
- Immer frische Zutaten vor dem jeweiligen Verfallsdatum verwenden. Verderbliche Zutaten wie Milch, Käse, Gemüse und frische Früchte können, besonders unter warmen Bedingungen, schnell unbrauchbar werden und sollten daher nur in Broten verwendet werden, die sofort gebacken werden.
- Nicht zu viel Fett zugeben - Fett bildet eine Barriere zwischen Hefe und Mehl und verzögert die Wirkung der Hefe. Das Ergebnis ist ein schweres, kompaktes Brot.
- Vor der Zugabe in die Backwanne Butter und anderes festes Fett in kleine Stücke schneiden.
- Brot mit Fruchtgeschmack erhalten Sie, wenn Sie einen Teil des Wassers durch Fruchtsaft wie Orange, Apfel oder Ananas ersetzen.
- Gemüsefonds können als Teil der Flüssigkeit zugegeben werden. Kartoffelkochwasser z.B. enthält Stärke, also zusätzliche Nahrung für die Hefe, und trägt zu einem gut aufgegangenen, weicheren, länger haltbaren Brot bei.
- Für den Geschmack Gemüse wie geriebene Karotten, Zucchini oder gekochte pürierte Kartoffeln zugegeben werden. Diese sind jedoch wasserhaltig - Sie werden in diesem Fall also die Flüssigkeitsmenge reduzieren müssen. Beginnen Sie mit weniger Wasser und prüfen Sie den Teig, wenn das Kneten beginnt, und geben Sie gegebenenfalls noch etwas Wasser zu.
- Die in den Rezepten angegebenen Mengen nicht überschreiten, damit Ihr Brotbackautomat nicht beschädigt wird.
- Wenn das Brot nicht gut aufgeht, versuchen Sie, das Leitungswasser durch in Flaschen abgefülltes Wasser zu ersetzen, oder kochen Sie das Leitungswasser vorher ab. Stark chlor- oder flourhaltiges Leitungswasser, oder hartes Leitungswasser behindert das Aufgehen des Teigs.
- Es lohnt sich, den Teig nach etwa 5 Minuten Kneten zu prüfen. Halten Sie einen Gummispatel bereit, um eventuell in den Ecken der Backwanne hängende Zutaten abzuschaben. Nicht in die Nähe des Knethakens schaben oder dessen Bewegung behindern. Gleichzeitig sollten Sie den Teig auf die richtige Konsistenz prüfen. Ist der Teig zu krümelig, oder wenn die Maschine sich schwer tut beim Kneten, geben Sie noch etwas Wasser zu. Wenn der Teig an den Wänden hängt und keine Kugel bildet, noch etwas Mehl zugeben.
- Öffnen Sie den Deckel nicht während der Setz- oder Backphase, da sonst der Brotteig einstürzen kann.

Fehlersuchanleitung

Nachfolgend finden Sie einige typische Probleme, die beim Backen von Brot in Ihrem Brotbackautomaten auftreten können. Die Tabelle enthält die Fehler und die möglichen Ursachen, sowie für jede Ursache eine Maßnahme zur Behebung.

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE	LÖSUNG
GRÖSSE UND FORM DES LAIBS		
1. Brot geht nicht genug	• Vollkornbrote sind niedriger als Weizenbrote, weil sie weniger Gluten enthalten. • Nicht genug Flüssigkeit. • Kein oder zu wenig Zucker. • Falsches Mehl verwendet • Falsche Hefe verwendet • Nicht genung oder zu alte Hefe • Schnellprogramm gewählt • Hefe und Zucker kamen in Kontakt, bevor das Kneten begann.	• Normal, keine Lösung • Flüssigkeitsmenge um 15 ml erhöhen. • Zutaten laut Rezept bereit stellen. • Einfaches Weizenmehl mit höheren Glutengehalt verwendet. • Verwenden Sie kein Allzweckmehl. • Für beste Ergebnisse sollten Sie Trockenhefe verwenden. • Empfohlene Menge abmessen, vorher Verfallsdatum überprüfen. • Normal - dieser Zyklus ergibt küzere Laibe. • Darauf achten, daß Sie bei Zugabe in den Backbehälter getrennt bleiben.
2. Flache Laibe, nicht gegangen	• Hefe vergessen. • Hefe zu alt. • Flüssigkeit zu heiß. • Zuviel Salz zugegeben. • Bei Verwendung des Timers: Hefe wurde feucht, bevor der Knetprozess begann.	• Zutaten laut Rezept bereit stellen. • Auf Verfallsdatum achten. • Flüssigkeit mit der für das gewählte Programm richtigen Temperatur verwenden. • Empfohlene Menge verwenden. • Trockene Zutaten in die Ecken des Backbehälters geben und für die Hefe eine Mulde in die mitte der trockenen Zutaten drücken, um sie vor Flüssigkeiten zu schützen.
3. Oberfläche eingefallen, pilzförmiges Aussehen.	• Zuviel Hefe. • Zuviel Zucker. • Zuviel Mehl. • Nicht genug Salz. • Warmes, feuchtes Wetter.	• 1/4 TL weniger Hefe nehmen. • 1 TL weniger Zucker nehmen. • 6-9 TL weniger Mehl nehmen. • Die im Rezept empfohlene Menge Salz verwenden. • 3 TL (15 ml) weniger Flüssigkeit und 1/4 TL weniger Hefe nehmen.
4. Oberseite und Seiten eingefallen	• Zuviel Flüssigkeit. • Zuviel Hefe. • Durch warmes Wetter und hohe Luftfeuchtigkeit kann der Teig zu schnell gegangen sein.	• Beim nächsten Mal 3 TL (15 ml) weniger Flüssigkeit oder etwas mehr Mehl. • Menge laut Rezpet verwenden, oder das nächste Mal ein kürzeres Backprogramm wählen. • Kaltes Wasser oder Milch direkt aus dem Kühlschrank verwenden.
5. Oberfläche nicht glatt	• Zuwenig Flüssigkeit. • Zuviel Mehl. • Die Oberfläche ist vielleicht nicht immer perfekt, dies hat jedoch keinen Einfluß auf den Geschmack.	• 3 TL (15 ml) mehr Flüssigkeit. • Mehlmenge genau abmessen. • Den Teig unter bestmöglichen Bedingungen ansetzen.

Fehlersuchanleitung

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE	LÖSUNG
6. Fällt beim Backen zusammen.	• Während des Gehens stand die Maschine im Zug oder wurde geschubst oder gestoßen. • Kapazität des Backbehälters überschritten. • Nicht genug oder kein Salz (Salz hilft, damit der Teig nicht zu stark geht). • Zu viel Hefe. • Warmes, feuchtes Wetter.	• Backautomaten an anderer Stelle aufstellen. • Verwenden Sie für große Brote (max. 1Kg) nicht mehr Zutaten als vorgegeben. • Salzmenge nach Rezept. • Hefe genau abmessen. • 3 TL (15 ml) weniger Flüssigkeit und 1/4 TL weniger Hefe nehmen.
7. Laib an einem Ende ungleichmäßig kürzer.	• Teig zu trocken und konnte in der Wanne nicht gleichmäßig aufgehen.	• 3 TL (15 ml) mehr Flüssigkeit nehmen.
STRUKTUR DES BROTLAIBS		
8. Schwer und fest.	• Zuviel Mehl. • Zuwenig Hefe. • Zuwenig Zucker.	• Mengen genau abmessen. • Richtige Menge der empfohlenen Hefe abmessen. • Genau abmessen.
9. Offene, grobe Krume, löchrig.	• Salz vergessen. • Zuviel Hefe. • Zuviel Flüssigkeit.	• Zutaten nach Rezept bereitstellen. • Richtige Menge der empfohlenen Hefe abmessen. • 3 TL (15 ml) weniger Flüssigkeit.
10. Klitsch, nicht durchgebacken.	• Zuviel Flüssigkeit. • Stromausfall während des Backens. • Mengen waren zu groß für die Maschine.	• 3 TL (15 ml) weniger Flüssigkeit. • Wird während des Backvorgangs der Strom länger als 8 Minuten unterbrochen, müssen Sie den ungebackenen Teig herausnehmen und mit neuen Zutaten von vorne beginnen. • Mengen auf die maximal zulässigen Mengen reduzieren.
11. Brot ist sehr klebrig, läßt sich schlecht schneiden.	• Beim Schneiden noch zu heiß. • Falsches Messer.	• Vor dem Schneiden das Brot auf einem Gitterrost mindestens 30 Minuten abkühlen und ausdampfen lassen. • Ein gutes Brotmesser verwenden.
FARBE UND DICKE DER KRUSTE		
12. Kruste zu dunkel/zu dick.	• Krusteneinstellung DUNKEL verwendet.	• Verwenden Sie beim nächsten Mal die Einstellung hell oder mittel.
13. Laib ist verbrannt.	• Brotbackautomat defekt.	• Siehe “Kundendienst”.
14. Kruste zu hell.	• Brot wurde nicht lange genug gebacken. • Rezept enthält kein Milchpulver oder Milch.	• Backzeit verlängem. • Für bessere Bräunung 15 ml (3 TL) Milchpulver zugeben, oder 50% des Wassers durch Milch ersetzen.
15. Knethaken läßt sich nicht herausnehmen.	• Wasser in den Backbehälter geben und einweichen lassen, dann läßt sich Knethaken herausnehmen.	• Nach der Verwendung nach Vorschrift reinigen. Eventuell nach dem Einweichen das Knetwerk etwas drehen.
16. Brot klebt in dem Brotbackbehälter /läßt sich nur schwer herausnehmen.	• Kann bei längerer Verwendung passieren.	• Die Innenseite des Behälters mit etwas Pflanzenöl einpinsein. • Siehe “Kundendienst”.

guide de depannage

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE	LÖSUNG
MASCHINENMECHANIK		
17. Brotbackgerät nicht in Betrieb / Knethaken bewegt sich nicht.	• Brotbackautomat ist nicht eingeschaltet • Brotbackbehälter nicht korrekt positioniert. • Timer-Funktion gewählt.	• Überprüfen Sie, ob die Taste ein/aus ⑨ auf EIN steht. • Prüfen Sie, dass der Brotbackbehälter eingerastet ist. • Der Brotbackautomat beginnt erst dann, wenn der Countdown die Startzeit des Programms erreicht hat.
18. Zutaten wurden nicht vermischt.	• Backautomat wurde nicht gestartet. • Vergessen, den Knethaken einzusetzen.	• Nach der Programmauswahl mit der START-Taste den Backautomaten ein schalten. • Darauf achten, dass der Knethaken auf der Welle im Boden des Backbehälters sitzt, bevor die Zutaten zugegeben werden.
19. Während des Betriebs riecht es verbrannt.	• Zutaten sind in den Backraum übergelaufen • Backwanne undicht. • Fassungsvermögen der Backwanne überschritten.	• Beim Einfüllen in die Backwanne die Zutaten nicht verschütten. Die Zutaten können auf dem Heizelement verbrennen. • Siehe Abschnitt “Service und Kundendienst”. • Die in den Rezepten angegebenen Mengen genau abmessen und verwen den.
20. Während des Betriebs wurde die Maschine versehentlich ausgeschaltet, oder der Strom fiel aus. Wie kann ich das Brot retten?.	• Wenn sich der Automat im Knetzyklus befindet, werfen Sie die Zutaten weg und beginnen erneut. • Wenn sich der Automat im Gehzyklus befindet, nehmen Sie den Teig aus dem Brotbackbehälter, formen Sie ihn und legen Sie ihn in eine gefettete Kastenform (23 x 12,5 cm). Decken Sie die Form ab und lassen Sie den Teig aufgehen. Verwenden Sie die Einstellung Backzyklus 14 oder backen Sie das Brot in einem vorgeheizten konventionellen Ofen bei 200°C/400°F/Gasstufe 6 für 30-35 Minuten oder bis das Brot goldbraun ist. • Wenn sich der Automat im Backzyklus befindet, verwenden Sie die Einstellung Backzyklus 14 oder backen Sie das Brot in einem vorgeheizten konventionellen Ofen bei 200°C/400°F/Gasstufe 6 und nehmen Sie das obere Gitter heraus. Nehmen Sie den Brotbackbehälter vorsichtig aus dem Brotbackautomaten und stellen Sie ihn auf das untere Gitter im Ofen. Backen Sie das Brot, bis es goldbraun ist.	
PROBLEME MIT DER BACKWANNE		
21. E:01 erscheint auf dem Display und der Automat kann nicht eingeschaltet werden.	• Backraum zu heiß.	• Netzstecker ziehen und 30 Minuten abkühlen lassen.
22. H:HH &E:EE erscheint auf dem Display und der Automat funktioniert nicht.	• Brotbackautomat funktioniert fehlerhaft. Temperatursensor-Fehler	• Siehe Abschnitt “Service und Kundendienst”.

Kundendienst und Service

- Ein beschädigtes Netzkabel darf aus Sicherheitsgründen nicht selbst repariert werden, sondern muß von KENWOOD oder einer autorisierten KENWOOD-Kundendienststelle ausgetauscht werden.

Hinweise zur:

- Verwendung Ihres Kenwood Gerätes
- Wartung oder Reparatur
  Bitte setzen Sie sich mit Ihrem Händler in Verbindung, bei dem Sie das Gerät gekauft haben.

WICHTIGER HINWEIS FÜR DIE KORREKTE ENTSORGUNG DES PRODUKTS IN ÜBEREINSTIMMUNG MIT DER EG-RICHTLINIE 2002/96/EG.

Am Ende seiner Nutzungszeit darf das Produkt NICHT mit dem Hausmüll entsorgt werden.
Es muss zu einer örtlichen Sammelstelle für Sondermüll oder zu einem Fachhändler gebracht werden, der einen Rücknahmeservice anbietet.
Die getrennte Entsorgung eines Haushaltsgerätes vermeidet mögliche negative Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit, die durch eine nicht vorschriftsmäßige Entsorgung bedingt sind. Zudem ermöglicht dies die Wiederverwertung der Materialien, aus denen das Gerät hergestellt wurde, was erhebliche Einsparungen an Energie und Rohstoffen mit sich bringt.

Italiano

Prima di leggere questo manuale si prega di aprire la prima pagina, al cui interno troverete le illustrazioni

prima di utilizzare la vostra apparecchiatura Kenwood

- Leggere attentamente le presenti istruzioni e conservarle come futuro riferimento.
- Rimuovere tutto il materiale di imballaggio e le etichette.

sicurezza

- Non toccare le superfici calde. Le superfici accessibili potrebbero riscaldarsi durante l'uso. Usare sempre guanti da forno per estrarre la teglia calda.
- Per evitare fuoriuscite nel forno di cottura dell'apparecchio, estrarre sempre la teglia prima di aggiungere gli ingredienti. Gli ingredienti che vanno a depositarsi sull'elemento termico possono bruciare e sprigionare fumo.
- Non usare questo elettrodomestico in presenza di qualsiasi danno visibile sul cavo elettrico, oppure se lo si è fatto cadere accidentalmente.
- Non immergere questo elettrodomestico, il cavo elettrico o la spina elettrica in acqua o in altri liquidi.
- Disinserire sempre la spina di questo apparecchio dalla presa elettrica prima di montare o smontare i componenti e prima di procedere alla pulizia.
- Non lasciare che il cavo elettrico penda dal bordo di un piano di lavoro e non lasciare che venga a contatto con superfici molto calde, come un fornello a gas o elettrico.
- Utilizzare questo apparecchio solo su una superficie piana e resistente al calore.
- Non mettere la mano all'interno dell'elettrodomestico dopo aver estratto la teglia.
- Non toccare i componenti in movimento del Piccolo Fornaio.
- Non superare le capacità massime indicate per la farina e il lievito specificate nelle ricette fornite.
- Non esporre il Piccolo Fornaio alla luce solare diretta e non collocarlo vicino ad elettrodomestici caldi o esposto a spifferi. Tutti questi fattori possono infatti influire sulla temperatura all'interno dell'elettrodomestico, con possibili effetti negativi sui risultati ottenibili.
- Non usare questo elettrodomestico all'aperto.
- Non operare a vuoto il Piccolo Fornaio, altrimenti si rischia di danneggiarlo seriamente.
- Non usare l'elettrodomestico per conservare nulla al suo interno.
- Non coprire le bocchette sul lato dell'apparecchio e garantire un'adeguata ventilazione attorno al Piccolo Fornaio durante il funzionamento.
- Questo apparecchio non deve essere azionato mediante un timer esterno o un sistema separato di controllo a distanza.
- Non consentire l'uso dell'apparecchio a persone (anche bambini) con ridotte capacità psico-fisico-sensoriali, o con esperienza e conoscenze insufficienti, a meno che non siano attentamente sorvegliate e istruite da un responsabile della loro incolumità.
- Sorvegliare i bambini, assicurandosi che non giochino con l'apparecchio.
- Utilizzare l'apparecchio solo per l'uso domestico per cui è stato realizzato. Kenwood non si assumerà alcuna responsabilità se l'apparecchio viene utilizzato in modo improprio o senza seguire le presenti istruzioni.

prima di inserire la spina nella presa elettrica

- Accertarsi che la tensione della vostra rete sia la stessa di quella indicata sulla base del Piccolo Fornaio.
- Questo apparecchio è conforme alla direttiva 2004/108/CE sulla Compatibilità Elettromagnetica, ed al regolamento (EC) No. 1935/2004 del 27/10/2004 sui materiali in contatto con alimenti.

prima di usare per la prima volta il Piccolo Fornaio

- Lavare tutti i componenti (vedere la sezione Cura e pulizia).
- Collocare in posizione il coperchio (vedere la sezione Cura e pulizia).
- Installare l'erogatore automatico sotto il coperchio (vedere Erogatore automatico).

legenda

① manico del coperchio
② finestrella di ispezione
③ erogatore automatico
④ elemento termico
⑤ manico della teglia
⑥ impastatore
⑦ albero motore
⑧ accoppiamento motore
⑨ interruttore acceso/spento
⑩ misurino
⑪ doppio misuratore – 1 cucchiaio & 1 cucchiaino

⑫ pannello di controllo
⑬ display
⑭ indicatore stato programma
⑮ indicatore doratura (crosta chiara, media, scura, rapido)
⑯ tasti timer ritardo
⑰ tasto menu
⑱ tasto formato pagnotta
⑲ tasto programma
⑳ tasto conferma
㉑ luce visualizzatrice
㉒ tasto preferiti
㉓ tasto start/stop
㉔ tasto cottura rapida
㉕ tasto cancella
㉖ tasto doratura
㉗ indicatori del formato pagnotta

come misurare gli ingredienti (vedi illustrazioni 3 – 7)

Per ottenere i migliori risultati è molto importante usare le esatte quantità di ingredienti indicate.

- Misurare sempre gli ingredienti liquidi usando il misurino trasparente e graduato. Il liquido dovrebbe raggiungere appena il contrassegno del misurino (vedi 3).
- Usare sempreE liquidi a temperatura ambiente (20ºC), a meno che non si desideri cuocere il pane con il ciclo rapido di 1 ora. Seguire le istruzioni date nel ricettario.
- Usare sempre il misurino fornito per dosare gli ingredienti secchi e liquidi in piccole quantità. Servirsi del cursore per scegliere una delle seguenti misure: ½ cucchiaino, 1 cucchiaino, ½ cucchiaio o 1 cucchiaio. Riempire fino all'orlo e poi livellare il misurino (vedi 6).

⑨ interruttore acceso/spento

Questo apparecchio Kenwood è provvisto di un interruttore di accensione/spegnimento e non entra in funzione a meno che si selezioni "on" (acceso).

- Inserire la spina nella presa elettrica e premere l'interruttore di accensione/spegnimento (ON/OFF) ⑨ sul retro dell'apparecchio. Ora si sentirà un segnale acustico e nel display apparirà la dicitura 1 (3:15).
- Dopo l'uso, spegnere l'apparecchio e disinserire sempre la spina dalla presa elettrica.

⑭ indicatore stato programma

L'indicatore dello stato del programma appare nel display e la freccia indica l'attuale stadio del ciclo di cottura, ossia:

Preriscaldamento ≋ La funzione Riscaldamento si attiva unicamente all'inizio dei programmi per pane Integrale (30 minuti), Integrale rapido (5 minuti) e Senza glutine (8 minuti), per riscaldare gli ingredienti per il 1° stadio di impasto. **In questo periodo, l'impastatore non entra in funzione.**

Impasto – L'impasto è nel 1° o nel 2° stadio di lavorazione, oppure viene lavorato fra i cicli di lievitazione. Negli ultimi 20 minuti del 2° ciclo di impasto sull'impostazione (1), (2), (3), (4), (5), (6), (9), (10), (11) e (13) l'erogatore automatico entra in funzione e un tono di avvertimento informa che occorre aggiungere manualmente altri ingredienti.

Lievitazione L'impasto è nel 1°, 2° o 3° ciclo di lievitazione.

Solo forno Il pane è nell'ultimo ciclo di cottura.

Riscaldamento L'apparecchio si imposta automaticamente sul modo Riscaldamento al termine della cottura e vi rimane per un massimo di 1 ora oppure fino allo spegnimento dell'apparecchio, se questo avviene prima. **NB: l'elemento termico si accende e si spegne e si illumina ad intermittenza durante il ciclo di riscaldamento.**

come usare il Piccolo Fornaio
(vedi il pannello illustrativo)

1 Estrarre la teglia tenendola dal manico e ruotandola verso la parte retrostante dell'apparecchio.
2 Inserire l'impastatore.
3 Versare l'acqua nella teglia.
4 Aggiungere il resto degli ingredienti nella teglia, nell'ordine specificato nelle ricette.
Verificare che tutti gli ingredienti siano pesati con precisione: in caso di misure incorrette si avranno
7 risultati scadenti.
8 Inserire la teglia nell'apparecchio posizionandola obliqua rispetto alla parte retrostante del Piccolo Fornaio. In seguito, bloccare la teglia in posizione ruotandola verso la parte anteriore dell'apparecchio.
9 Abbassare il manico e chiudere il coperchio.
10 Inserire la spina nella presa elettrica e accendere l'apparecchio – ora si sente un tono acustico e il display si ripristina sull'impostazione predefinita 1 (3:15).
11 Premere il tasto MENU ⑰ fino a selezionare il programma desiderato. L'apparecchio si imposta automaticamente su 1kg & doratura media. NB: Se si utilizza "RAPID BAKE" (COTTURA RAPIDA) ㉔, basta premere il tasto e il programma inizia automaticamente.
12 Selezionare le dimensioni del pane premendo il tasto LOAF SIZE (FORMATO PAGNOTTA) ⑱ fino a quando l'indicatore si sposta sul formato di pane desiderato.
13 Selezionare il livello di doratura premendo il pulsante CRUST (DORATURA) ㉖ fino a quando l'indicatore si sposta sul livello di doratura desiderato (chiara, media o scura).
14 Premere il tasto START/STOP ㉓. Per fermare o cancellare il programma, premere il tasto START/STOP ㉓ per 2 – 3 secondi.
15 Al termine della cottura, disinserire la spina dell'apparecchio dalla presa elettrica.
16 Estrarre la teglia tenendola dal manico e ruotandola verso la parte retrostante dell'apparecchio. **Usare sempre guanti da forno: la teglia scotterà molto. Inoltre, fare attenzione a non toccare l'erogatore automatico sotto il coperchio, poiché anch'esso sarà caldo.**
17 Capovolgere il pane e lasciarlo raffreddare su una griglia.
18 Il pane deve essere fatto raffreddare per almeno 30 minuti prima di affettarlo, per eliminare tutto il vapore. In caso contrario, affettarlo sarà difficoltoso.
19 Pulire la teglia e l'impastatore immediatamente dopo l'uso (vedere la sezione Cura e pulizia).

㉑ luce visualizzatrice

- È possibile premere in qualunque momento il tasto della luce (LIGHT) per visualizzare lo stato del programma nel display, o per controllare l'andamento dell'impasto all'interno dell'apparecchio.
- La luce visualizzatrice del forno si spegne automaticamente dopo 60 secondi.
- Se la lampadina smette di funzionare, deve essere sostituita da KENWOOD o da un tecnico di assistenza KENWOOD autorizzato (vedere la sezione Manutenzione e assistenza tecnica).

③ erogatore automatico

Il vostro Piccolo Fornaio BM450 è provvisto di un erogatore automatico per amalgamare direttamente nell'impasto altri ingredienti durante il ciclo di lavorazione. In tal modo, gli ingredienti non vengono lavorati in modo eccessivo né schiacciati, e risultano distribuiti in modo uniforme.

come montare ed usare l'erogatore automatico

1 Montare l'erogatore ③ sul coperchio, servendosi delle frecce di riferimento ▽.
- L'erogatore non può essere installato e bloccato in posizione se non viene montato nel modo corretto.
- Il Piccolo Fornaio può essere utilizzato senza l'erogatore, se desiderato, ma il tono di avvertimento si attiverà comunque.

2 Versare nell'erogatore i necessari ingredienti.
3 L'erogatore automatico entra in funzione dopo circa 15-20 minuti dall'inizio dell'impasto, e un tono di avvertimento entra in funzione come promemoria, nel caso in cui occorre aggiungere manualmente altri ingredienti.

consigli & suggerimenti

Non tutti gli ingredienti sono idonei per l'uso con l'erogatore automatico, e per i migliori risultati seguire gli orientamenti riportati sotto:

- Non riempire eccessivamente l'erogatore; attenersi alle quantità consigliate, come specificato nelle ricette fornite.
- Tenere l'erogatore pulito e asciutto, per impedire che gli ingredienti aderiscano alla superficie.
- Tagliare grossolanamente gli ingredienti oppure infarinarli leggermente per ridurre il rischio di adesione e la conseguente mancata erogazione degli ingredienti.

tabella per l'uso dell'erogatore automatico

ingredienti	**idonei per l'uso con l'erogatore automatico**	**commenti**
Frutta secca, come uvetta sultanina, uva passa, scorrette e ciliegie candite	Sì	Tagliare grossolanamente gli ingredienti, non troppo piccoli. Non usare frutta sciroppata o sotto spirito. Infarinare leggermente gli ingredienti per evitare che aderiscano. I pezzi troppo piccoli possono aderire all'erogatore e non venire aggiunti all'impasto.
Noci e noccioline	Sì	Tagliare grossolanamente gli ingredienti, non troppo piccoli.
Semi grossi, es. di girasole e di zucca	Sì	
Semi piccoli, es. di papavero e di sesamo	No	I semi molto piccoli possono fuoriuscire dagli spazi attorno all'apertura dell'erogatore. Si consiglia di aggiungerli manualmente o insieme ad altri ingredienti.
Erbe, fresche & secche	No	A causa delle piccole dimensioni, possono fuoriuscire dall'erogatore. Le erbe sono molto leggere e possono rimanere all'interno dell'erogatore. Si consiglia di aggiungerle manualmente o insieme ad altri ingredienti
Frutta/verdura sottolio/pomodori/olive	No	Per via dell'olio, gli ingredienti possono aderire all'erogatore. È possibile usare questi ingredienti scolandoli e asciugandoli a fondo prima di versarli nell'erogatore.
Ingredienti che contengono molta acqua, es. frutta fresca	No	Possono aderire all'erogatore.
Formaggi	No	Possono fondersi all'interno dell'erogatore. Versarli direttamente nell'apparecchio insieme ad altri ingredienti.
Cioccolato/Gocce di cioccolato	No	Possono sciogliersi all'interno dell'erogatore. Aggiungerli manualmente quando si sente il tono di avvertimento.

grafico dei programmi di cottura per pane/impasto

programma		Durata totale programma Doratura media			Entrata in funzione dell'erogatore automatico & del tono di avvertimento per l'aggiunta degli ingredienti ✯			Riscaldamento ✯✯
		500g	750g	1Kg	500g	750g	1Kg	
1 pane base	Ricette per farina bianca o integrale	3:05	3:10	3:15	2:45	2:50	2:55	60
2 bianco rapido	Riduce di circa 25 min. il tempo per i l ciclo del pane bianco.	2:40	2:45	2:50	2:20	2:25	2:30	60
3 pane integrale	Ricette per farina integrale o di frumento intero 30 minuti di preriscaldamento	4:25	4:30	4:35	3:39	3:44	3:49	60
4 integrale rapido	Usare farina di grano intero per preparare in meno tempo il pane. Non idoneo per pane 100% integrale 5 minuti di preriscaldamento	2:34	2:39	2:44	2:15	2:20	2:25	60
5 pane francese	Per una crosta più croccante – idoneo per pane a basso tenore di grassi e zucchero	3:32	3:36	3:40	3:13	3:17	3:21	60
6 dolci	Ricette per pane con molto zucchero	3:19	3:22	3:25	2:59	3:02	3:05	60
7 pane rapido	Per pane senza lievito – miscele da 1kg		2:08			-		22
8 torte	Per pane & torte senza lievito		1:22			-		22
9 senza glutine	Per farine e miscele per pane senza glutine. Peso max. farina: 500g 8 minuti di preriscaldamento	-	2:54	2:59	-	2:37	2:42	60
10 impasto	Impasto da lavorare a mano e da cuocere in forni tradizionali.		1:30			1:14		-
11 Impasto a lunga fermentazione	Ciclo lungo per preparare impasti a l unga fermentazione		5:15			4:39		-
12 marmellate	Per fare la marmellata		1:25			-		20

grafico dei programmi di cottura per pane/impasto

programma		Durata totale programma Doratura media			Entrata in funzione dell'erogatore automatico & del tono di avvertimento per l'aggiunta degli ingredienti ✯			Riscaldamento ✯✯
		500g	750g	1Kg	500g	750g	1Kg	
13 impasto per pizza	Ricette per fare la pizza	1:30			1:14			-
14 forno	Funzione di solo forno. Utilizzabile anche per riscaldare o rendere più croccante il pane già cotto e raffreddato. Per cambiare il tempo di cottura, usare i tasti del timer.	0:10 - 1:30			-			60
tasto cottura rapida	Per fare il pane in meno di 1 ora. Occorrono acqua tiepida, più lievito e meno sale.	0:58			-			60

✯ **Un tono di avvertimento al termine del 2° ciclo di impasto informa della necessità di aggiungere ingredienti, se previsto dalla ricetta.**

✯✯ **Il Piccolo Fornaio passa automaticamente al modo Riscaldamento al termine del ciclo di cottura e vi rimane fino a un massimo di 1 ora, oppure fino a quando si spegne l'apparecchio, se questo avviene prima.**

⑯ timer ritardo

Il timer Ritardo permette di ritardare la panificazione di fino a 15 ore. La funzione di inizio ritardato non può essere usata con il programma di cottura rapida “RAPID BAKE” o con i programmi da (7) a (13).

IMPORTANTE: quando si utilizza l’opzione inizio ritardato non si devono utilizzare ingredienti che “vanno a male” facilmente a temperatura ambiente quali latte, uova, formaggio, yogurt, ecc.

Per utilizzare il TIMER basta collocare gli ingredienti nella teglia e chiudere la teglia all’interno del Piccolo Fornaio. Quindi:

- Premere il tasto MENU per selezionare il programma desiderato; nel display appare la durata del ciclo per quel programma.
- Selezionare il colore della crosta e le dimensioni desiderate.
- Impostare il timer.
- Premere il tasto (+) TIMER e continuare a premerlo fino a visualizzare il tempo totale desiderato. Se si oltrepassa il tempo da impostare, premere il tasto (-) TIMER per retrocedere. Con ogni pressione del tasto, il timer avanza o retrocede di 10 minuti. Non occorre calcolare la differenza fra la durata del programma selezionato e le ore totali necessarie: l’apparecchio includerà automaticamente il tempo di impostazione del ciclo.

Esempio: si richiede una pagnotta pronta per le 7 del mattino. Se il Piccolo Fornaio è impostato con gli ingredienti corretti alle 10 della sera prima, il tempo totale da programmare nel timer è di 9 ore.

- Premere il tasto MENU per selezionare il programma, es. 1, poi usare il tasto (+) TIMER per avanzare di 10 minuti alla volta, fino a visualizzare ‘9:00’. Se si oltrepassa ‘9:00’ basta premere il tasto (-) TIMER fino a tornare a ‘9:00’.
- Premere il tasto START/STOP: ora i due punti (:) lampeggiano nel display. Il timer avvia il conto alla rovescia.
- Se si fa un errore o si desidera cambiare il tempo impostato, premere il tasto START/STOP fino a cancellare il display. Ora diventa possibile impostare nuovamente il tempo.

㉒ programma preferito ☆

Il programma preferito consente di creare e salvare un massimo di 5 programmi personalizzati.

per Creare/Modificare il programma personalizzato

1 Collegare e accendere.
2 Premere il tasto FAVOURITE (preferito) per selezionare il programma che si desidera cambiare da P1 a P5.
3 Premere il tasto (P) PROGRAM (programma) per iniziare a modificare il programma.
4 Usare i tasti DELAY TIMER (Timer ritardo) (-) & (+) per cambiare il tempo necessario per ogni stadio.
5 Premere il tasto CONFIRM (conferma) per salvare le modifiche e passare allo stadio successivo del programma.
6 Ripetere le fasi dalla 3 alla 5 fino al completamento di tutti gli stadi come desiderato. L'indicatore di stato del programma mostra lo stadio del programma raggiunto.
7 Una volta premuto il tasto CONFIRM (conferma) per l'ultima volta dopo lo stadio di riscaldamento, si sentirà un bip ed il programma sarà salvato automaticamente.
8 Per tornare allo stadio precedente, premere il tasto CANCEL (cancella) per modificare il tempo.

usare il programma preferito

1 Collegare e accendere.
2 Premere il tasto FAVOURITE (preferito) per scegliere il programma desiderato da P1 a P5.
3 Premere il tasto START/STOP o scegliere la funzione di Timer ritardo.

Stadi dei programmi preferiti P1 – P5			
Stadio		**Impostazione predefinita**	**Variazione min e max disponibile per il tempo**
1	Preimpasto	0min	0 – 60min
2	Impasto 1	3min	0 – 10min
3	Impasto 2	22min	0 – 30min
4	Lievitazione 1	20min	20 – 60min
5	Impasto 3	15sec	Non modificabile Il braccio impastatore non entra in funzione impostando a 0 lo stadio Lievitazione 2
6	Lievitazione 2	30min	0 – 2ore
7	Impasto 4	15sec	Non modificabile Il braccio impastatore non entra in funzione impostando a 0 lo stadio Lievitazione 3
8	Lievitazione 3	50min	0 – 2ore
9	Cottura	60min	0 – 1ora 30min
10	Riscaldamento	60min	0 – 60min

protezione contro l'interruzione della corrente

L'apparecchio include un dispositivo di protezione per fino a 8 minuti di interruzione di corrente, se durante il funzionamento si disinserisce accidentalmente la spina dalla presa elettrica. Tuttavia, se la spina viene ricollegata immediatamente l'apparecchio continua a funzionare secondo il programma impostato.

manutenzione e pulizia

- **Togliere la spina del Piccolo Fornaio dalla presa elettrica e lasciarlo raffreddare completamente prima di pulirlo.**
- Non immergere in acqua il Piccolo Fornaio o la base esterna della teglia.
- Non usare pagliette abrasive oppure utensili metallici per la pulizia.
- Usare un morbido panno umido per pulire le superfici interne ed esterne del Piccolo Fornaio, se necessario.

teglia

- Non lavare la teglia in lavastoviglie.
- Pulire la teglia e il braccio impastatore **immediatamente** dopo ciascun uso, riempiendo parzialmente la teglia con acqua saponata tiepida. Lasciare immersa per 5-10 minuti. Per togliere il braccio impastatore, girarlo in senso orario e sollevarlo. Terminare la pulizia con un panno morbido, sciacquare e asciugare.
  Se dopo 10 minuti non si riesce a togliere il braccio impastatore, tenere l'alberino da sotto la teglia e girare avanti ed indietro finché non si riesce a sganciare il braccio impastatore.

coperchio in vetro

- Togliere il coperchio in vetro e pulirlo con acqua saponata tiepida.
- **Non lavare il coperchio in lavastoviglie.**
- Prima di rimettere il coperchio sul Piccolo Fornaio, verificare che sia completamente asciutto.

erogatore automatico

- Staccare l'erogatore automatico dal coperchio e lavarlo con acqua saponata tiepida, se necessario con uno spazzolino morbido. Prima di rifissare l'erogatore automatico al coperchio, controllare che sia totalmente asciutto.

Ricette (aggiungere gli ingredienti nella teglia nell'ordine indicato dalle ricette)

Pane bianco standard — ***Programma 1***

Ingredienti	***500g***	***750g***	***1Kg***
Acqua	*245ml*	*300ml*	*380ml*
Olio vegetale	*1 C*	*1½ C*	*1½ C*
Farina bianca per pane, non sbiancata	*350g*	*450g*	*600g*
Latte scremato in polvere	*1 C*	*4 c*	*5 c*
Sale	*1 c*	*1½ c*	*1½ c*
Zucchero	*2 c*	*1 C*	*4 c*
Lievito in polvere facilmente miscelabile	*1 c*	*1½ c*	*1½ c*

c = cucchiaino = 5ml

C = cucchiaio = 15 ml

Pane per brioche (usare doratura con crosta chiara) — ***Programma 6***

Ingredienti	***500g***	***750g***	***1Kg***
Latte	*130ml*	*200ml*	*280ml*
Uova	*1*	*2*	*2*
Burro, fuso	*80g*	*120g*	*150g*
Farina bianca per pane, non sbiancata	*350g*	*500g*	*600g*
Sale	*1tsp*	*1½ c*	*1½ c*
Zucchero	*30g*	*60g*	*80g*
Lievito in polvere facilmente miscelabile	*1 c*	*2 c*	*2½ c*

Pane integrale — ***Programma 3***

Ingredienti	***750g***	***1Kg***
Uova	*1 più 1 tuorlo*	*2*
Acqua	*Vedi punto 1*	*Vedi punto 1*
Succo di limone	*1 C*	*1 C*
Miele	*2 C*	*2 C*
Farina per pane integrale	*450g*	*540g*
Farina per pane bianco non sbiancata	*50g*	*60g*
Sale	*2 c*	*2 c*
Lievito in polvere a facilmente miscelabile	*1 c*	*1½ c*

1 Versare l'uovo (o le uova) nel misurino e aggiungere sufficiente acqua per ottenere: -

Dimensioni della pagnotta	***750g***	***1Kg***
Liquido fino a	*310 ml*	*380 ml*

2 Versare nella teglia insieme al miele e al succo di limone.

Rapid White Bread

Tasto cottura rapida

Ingredienti	***1Kg***
Acqua, tiepido (32-35ºC)	*350ml*
Olio vegetale	*1 C*
Farina per pane bianco non sbiancata	*600g*
Latte scremato in polvere	*2 C*
Sale	*1 c*
Zucchero	*4 c*
Lievito in polvere facilmente miscelabile	*4 c*

1 Premere il tasto di cottura rapida RAPID BAKE: ora il programma parte automaticamente.

Bread rolls

Program 10

Ingredienti	***1Kg***
Acqua	*240ml*
Uovo	*1*
Farina per pane bianco non sbiancata	*450g*
Sale	*1 c*
Zucchero	*2 c*
Burro	*25g*
Lievito in polvere facilmente miscelabile	*1½ c*
Per la crosta:	
Tuorlo d'uovo sbattuto con 15 ml (3 cucchiaini) di acqua	*1*
Semi di sesamo e semi di papavero, facoltativi	

1 Al termine del ciclo, capovolgere l'impasto su un piano di lavoro leggermente spolverizzato con farina. Lavorare piano l'impasto e dividerlo in 12 pezzi uguali.

2 Dopo averli formati, basterà lasciare lievitare definitivamente l'impasto e poi cuocere i panini in un forno tradizionale.

Ingredienti

Il principale ingrediente nella panificazione è la farina, quindi la scelta della farina giusta è la chiave per avere ottimi risultati.

Farine di frumento

Le farine di frumento producono il pane migliore. I chicchi di frumento hanno un guscio esterno che spesso viene chiamato crusca ed una parte interna che contiene il germe di grano e l'endosperma. È la proteina nell'endosperma che, una volta miscelata con l'acqua, forma il glutine. Il glutine si tende come un elastico e i gas liberati dal lievito durante la fermentazione vengono intrappolati, portando alla lievitazione dell'impasto.

Farine bianche

A queste farine vengono rimossi la crusca esterna e il germe di grano, lasciando il solo endosperma, che poi si macina producendo una farina bianca. È essenziale usare una farina bianca forte o una farina per pane bianco, in quanto presentano livelli più alti di proteine, che sono necessarie per lo sviluppo del glutine. Non usare farina bianca semplice o farina autolievitante per cuocere pane a lievitazione nel Piccolo Fornaio, altrimenti si otterrà pane di qualità scadente.

Vi sono molte marche di farina per pane bianco in commercio. Usare una farina di buona qualità, preferibilmente non sbiancata.

Farine integrali

Le farine integrali conservano la crusca e il germe di grano, che danno alla farina un gusto di noci e creano un pane dalla consistenza più grossa. Anche in questo caso occorre usare farina integrale forte o farina per pane integrale. Il pane composto da 100% farina integrale sarà più denso del pane bianco. La crusca presente nella farina impedisce il rilascio del glutine, quindi gli impasti integrali lievitano più lentamente. Per lasciare al pane il tempo di lievitare, usare gli speciali programmi per farina integrale del vostro Piccolo Fornaio.

Per un pane più leggero, sostituire parte della farina integrale con farina per pane bianco. Potrete cuocere rapidamente una pagnotta integrale con la regolazione rapida per pane integrale.

Farina integrale forte

È possibile usare questo tipo di farina insieme alla farina bianca, oppure da solo. Contiene circa l'80-90% del guscio del frumento, quindi dà un pane più leggero ma comunque gustosissimo. Provate ad usare questa farina con il ciclo di base per il pane bianco, sostituendo il 50% della farina bianca forte con la farina integrale forte. Forse potrebbe essere necessario aggiungere un po' di liquido in più.

Farina per pane di grano intero

Questa farina contiene un misto di farina bianca, integrale e di segale, insieme a chicchi di grano intero al malto, per consistenza e gusto maggiori. Usatela da sola oppure insieme alla farina bianca forte.

Farine non di frumento

È possibile usare farine di altro tipo, per esempio farina di segale, insieme alle farine per pane bianco e integrale, per cucinare pane tradizionale come il pane nero tedesco o il pane di segale. Anche aggiungendo una piccola quantità di queste farine si ottiene un gusto caratteristico. Non usarle da sole, tuttavia, altrimenti si avrà un impasto appiccicoso e un pane denso e pesante.

Altri cereali, come miglio, orzo, grano saraceno, mais e farina d'avena, hanno poche proteine e quindi non sviluppano sufficiente glutine per avere pane tradizionale. È possibile usare queste farine con ottimi risultati, se aggiunte in piccole quantità. Provate a sostituire il 10-20% della farina per pane bianco con una di queste farine alternative.

Sale

Una piccola quantità di sale è sempre necessaria per la panificazione, per consentire lo sviluppo dell'impasto e dei sapori del pane. Usare sale fine da tavola o sale marino, non sale macinato grosso, che conviene usare solo per cospargere i panini formati a mano, per avere una consistenza croccante. È meglio evitare i sostituti del sale, perché gran parte di essi non contiene sodio.

- Il sale rafforza la struttura del glutine e dona elasticità all'impasto.
- Il sale impedisce che la crescita del lievito porti ad eccessiva lievitazione e previene l'affossamento dell'impasto.
- Se si usa troppo sale, l'impasto non lieviterà a sufficienza.

Dolcificanti

Usare zucchero semolato o di canna, miele, estratto di malto, sciroppo di zucchero, sciroppo di acero o melassa.

- Lo zucchero e i dolcificanti liquidi contribuiscono alla colorazione finale del pane, per una crosta più dorata.
- Lo zucchero attira l'umidità, quindi migliora le proprietà di conservazione.
- Lo zucchero apporta sostanze nutritive al lievito che, anche se questo non è essenziale, visto che i moderni tipi di lievito in polvere possono trarre nutrimento dagli zuccheri ed amidi naturali nella farina, renderà più attivo l'impasto.
- Il pane dolce contiene un moderato livello di zuccheri e la frutta o la glassa lo rende più dolce. Per questi tipi di pane, usare il ciclo per pane dolce del vostro Piccolo Fornaio.
- Se si sostituisce lo zucchero con un dolcificante liquido, ridurre leggermente il contenuto totale di liquidi nella ricetta.

Grassi e oli

Spesso al pane si aggiunge un piccolo quantitativo di grasso o di olio per avere una mollica più morbida e anche un pane che si mantiene fresco più a lungo. Usare piccole quantità di burro, margarina o anche strutto, non più di 25 g. Se una ricetta prevede l'uso di quantità superiori di questi ingredienti per avere un gusto più pronunciato, si avranno i migliori risultati usando il burro.

- Invece del burro è possibile usare olio d'oliva o di mais, regolando di conseguenza il contenuto di liquido nel caso di quantità oltre 15ml (3 cucchiaini). L'olio di mais è una buona alternativa se vi preoccupano i livelli di colesterolo.
- Non usare margarine magre, che contengono anche fino al 40% di acqua e quindi non hanno le stesse proprietà del burro.

Liquido

Nella panificazione è necessario usare del liquido, solitamente acqua o latte. Con l'acqua si ottiene una crosta più croccante che con il latte. Spesso l'acqua viene mischiata a latte scremato in polvere. Questo è essenziale se si usa la funzione di ritardo della cottura, altrimenti il latte naturale si guasterebbe. Nella maggior parte dei programmi è possibile usare l'acqua dal rubinetto, ma nel caso del ciclo rapido di un'ora l'acqua dovrà essere tiepida.

- Se il giorno di panificazione è particolarmente freddo, misurare l'acqua e lasciare che pervenga a temperatura ambiente per 30 minuti prima dell'uso. Procedere nello stesso modo anche se si usa il latte dal frigorifero.
- È possibile usare latticello, yogurt, panna acida o formaggi cremosi, come ricotta o simili e fromage frais, come parte del contenuto liquido del pane, per avere una mollica più tenera e umida. Il latticello dà un gradevole gusto acido, simile a quello del pane di campagna e di quello acido.
- È possibile aggiungere uova per arricchire l'impasto, migliorare la colorazione del pane e aggiungere struttura e stabilità al glutine durante la lievitazione. Se si usano uova, ridurre di conseguenza il contenuto di liquido. Mettere l'uovo in un misurino e aggiungere liquido fino al livello corretto per la specifica ricetta usata.

Lievito

È disponibile lievito fresco oppure in polvere. Per tutte le ricette di questo ricettario si è usato lievito in polvere a rapida azione, facilmente miscelabile, che non occorre sciogliere prima in acqua. Il lievito va versato in un incavo dell'impasto, dove viene tenuto asciutto e separato dal liquido prima dell'avvio della miscelazione.

- Usare lievito secco per ottenere i risultati migliori. Non si consiglia l'uso di lievito fresco perché tende a dare risultati più variabili rispetto a quello secco. Non usare il lievito fresco con il timer.
  Se volete usare lievito fresco, prendete nota delle seguenti informazioni:
  6 g di lievito fresco = 1 cucchiaino di lievito secco
  Mischiare il lievito fresco con un cucchiaino di zucchero e 2 cucchiai di acqua tiepida. Far riposare per 5 minuti fino a quando non diventa schiumoso.
  Aggiungere gli altri ingredienti nella teglia.
  Per ottenere i risultati migliori, è probabile che sia necessario modificare la quantità di lievito.
- Usare le quantità indicate dalle ricette. Troppo lievito causa una lievitazione eccessiva dell'impasto, che traboccherà dalla teglia.
- Una volta aperta la bustina del lievito, usarlo entro 48 ore, salvo se specificato diversamente dal produttore. Richiudere la bustina dopo l'uso.
- Usare il lievito in polvere prima della data di scadenza, visto che la sua azione si riduce progressivamente nel tempo.

- È anche in commercio uno speciale tipo di lievito in polvere realizzato proprio per l'uso coi forni per pane. Anche questo tipo di lievito darà buoni risultati, sebbene forse sarà necessario regolare le quantità consigliate.

Come adattare le proprie ricette

Dopo aver provato alcune delle ricette fornite, potreste voler adattare alcune delle vostre ricette preferite per il pane, che prima miscelavate e impastavate a mano. Iniziate scegliendo una delle ricette riportate in questo ricettario che sia simile alla vostra, e utilizzatela come guida.

Leggere le seguenti linee guida per avere un aiuto e siate pronti a fare piccole modifiche mano a mano che procedete.

- Controllare di usare le quantità corrette per il vostro Piccolo Fornaio. Non superare il massimo consentito. Se necessario, ridurre la ricetta per adattarla alle quantità di farina e di liquido date nelle ricette che seguono.
- Aggiungere sempre per primo il liquido nella teglia. Separare il lievito dal liquido aggiungendolo dopo la farina.
- Sostituire il lievito fresco con il lievito in polvere a facile miscelazione.
- Usare latte scremato in polvere e acqua invece del latte, se selezionate la regolazione di ritardo del timer.
- Se la vostra ricetta tradizionale usa le uova, aggiungerle come parte della misurazione totale per il liquido.
- Tenere separati l'uno dall'altro sale, zucchero, burro e lievito fino all'inizio della miscelazione.
- Controllare la consistenza dell'impasto durante i primi minuti di miscelazione. I forni per pane richiedono un impasto leggermente più morbido, quindi potrebbe essere necessario aggiungere un po' più di liquido. L'impasto deve essere sufficientemente bagnato da ridistendersi gradualmente.

Come togliere, affettare e conservare il pane

- Quando il pane è cotto, è meglio toglierlo dal Piccolo Fornaio e dalla teglia, anche se il forno può tenerlo riscaldato per fino ad 1 ora, se desiderate.
- Estrarre la teglia dall'elettrodomestico usando guanti da forno, anche se questo avviene durante il ciclo di riscaldamento. Capovolgere la teglia e scuoterla diverse volte per staccare il pane. Se risulta difficile staccare il pane, cercare di picchiettare piano un angolo della teglia su una tavoletta di legno, oppure ruotare la base dell'alberino sotto la teglia.
- Il braccio impastatore dovrebbe rimanere all'interno della teglia una volta staccato il pane, ma talvolta potrebbe rimanere invece all'interno del pane. In questo caso, toglierlo prima di affettare il pane, usando un utensile in plastica resistente al calore. Non usare utensili in metallo, altrimenti si rischia di graffiare la superficie antiaderente del braccio impastatore.
- Lasciare raffreddare il pane per almeno 30 minuti, per consentire la dissipazione del vapore. Se cercate di tagliarlo subito, sarà molto difficile affettare bene il pane.

Conservazione

Il pane fatto in casa non contiene conservanti e quindi va consumato entro 2-3 giorni dalla cottura. Se non lo mangiate subito, avvolgerlo in carta stagnola oppure metterlo in un sacchetto di plastica e chiuderlo.

- Con la conservazione il pane croccante stile francese si ammorbidisce, quindi conviene lasciarlo scoperto fino al momento di affettarlo.
- Se desiderate conservare il pane per qualche giorno, mettetelo nel congelatore. Affettatelo prima di congelarlo, per poter utilizzare con facilità la quantità desiderata.

Consigli e suggerimenti generali

I risultati ottenibili con la panificazione dipendono da diversi fattori, come la qualità degli ingredienti, la precisa misurazione, la temperatura e l'umidità. Per aiutarvi ad avere ottimi risultati, ecco alcuni utili consigli e suggerimenti.

Il vostro Piccolo Fornaio non è un apparecchio ermetico e pertanto risente della temperatura. Se cuocete il pane in una giornata molto calda oppure se usate il forno all'interno di una cucina molto calda, è probabile che il pane lieviterà di più rispetto alle basse temperature. La temperatura ambiente ottimale è fra 20ºC e 24ºC.

- In giornate molto fredde, lasciare l'acqua del rubinetto a temperatura ambiente per 30 minuti prima dell'uso. Fare lo stesso con gli altri ingredienti dal frigorifero.
- Usare tutti gli ingredienti a temperatura ambiente, salvo specificato altrimenti nella ricetta, es. per il ciclo rapido di 1 ora occorrerà riscaldare il liquido.
- Aggiungere gli ingredienti nella teglia, seguendo l'ordine consigliato nella ricetta. Tenere il lievito asciutto e separato da tutti gli altri liquidi versati nella teglia, fino all'inizio della misurazione.
- Probabilmente la misurazione accurata è il fattore cruciale per il successo nella panificazione. La maggior parte dei problemi deriva da una misurazione poco precisa o dall'omissione di un ingrediente. Seguire le unità di misura indicate. Usare il misurino e il cucchiaio dosatore forniti.
- Usare sempre ingredienti freschi, prima della data di scadenza. Gli ingredienti deperibili, come latte, formaggio, verdure e frutta fresca, si possono deteriorare, specialmente se fa molto caldo. Usare questi ingredienti solo nei tipi di pane cotti immediatamente.
- Non aggiungere troppo grasso, che altrimenti formerebbe una barriera tra il lievito e la farina, rallentando l'azione del lievito e producendo una pagnotta pesante e compatta.
- Tagliare burro e altri grassi in piccoli pezzetti prima di aggiungerli nella teglia.
- Sostituire parte dell'acqua con succo di frutta, come succo d'arancia, mela o ananas, quando si prepara pane al gusto di frutta.
- È possibile aggiungere brodi vegetali come parte del liquido. L'acqua in cui si sono bollite le patate contiene amido che apporta sostanze nutritive in più al lievito, per un pane ben lievitato, più morbido e durevole.
- È possibile aggiungere verdure come carote, zucchine grattugiate o puré di patate, per avere più sapore. Dovrete ridurre il contenuto liquido della ricetta, poiché questi alimenti contengono acqua. Iniziare con meno acqua e controllare l'impasto non appena si inizia la miscelazione. Se necessario, regolare.
- Non superare le quantità indicate nelle ricette, altrimenti si potrà danneggiare il Piccolo Fornaio.
- Se il pane non lievita bene, cercare di sostituire l'acqua del rubinetto con acqua in bottiglia o acqua bollita e lasciata raffreddare. Se la vostra acqua del rubinetto contiene molto cloro e fluoro, può interferire con la lievitazione del pane. Anche l'acqua contenente molto calcare può avere questo effetto.
- Vale la pena controllare l'impasto dopo circa 5 minuti di impasto continuo. Tenere una spatola flessibile in gomma accanto all'apparecchio, in modo da poter staccare l'impasto dai lati della teglia se alcuni ingredienti dovessero aderire agli angoli. Non usare la spatola in prossimità del braccio impastatore e non impedirne i movimenti. Controllare anche che l'impasto sembri avere la consistenza corretta. Se risulta friabile o la macchina sembra lavorare l'impasto a fatica, aggiungere un po' di acqua in più. Se l'impasto si attacca ai lati della teglia e non forma una palla, aggiungere un altro po' di farina.
- Non aprire il coperchio durante il ciclo di lievitazione o di panificazione, altrimenti il pane potrebbe non lievitare bene.

Guida alla ricerca e soluzione dei problemi

Si elencano di seguito alcuni problemi tipici che possono verificarsi quando si fa il pane con il Piccolo Fornaio. Si prega di analizzare i problemi, la loro possibile causa e l'azione correttiva da prendersi a garanzia di ottimi risultati.

PROBLEMA	POSSIBILE CAUSA	SOLUZIONE
DIMENSIONI E FORMA DEL PANE		
1. La lievitazione del pane è insufficiente	• Il pane integrale lievita meno del pane bianco, per via del minore contenuto di glutine.	• Situazione normale, nessuna soluzione.
	• Non c'è sufficiente liquido.	• Aggiungere altri 15ml/3 cucchiaini di liquido.
	• Non si è messo zucchero, oppure è troppo poco.	• Aggiungere gli ingredienti come spiegato nella ricetta.
	• Si è usato il tipo sbagliato di farina.	• Forse avete usato farina bianca semplice invece di farina forte, che contiene più glutine. • Non usare farina per usi generali.
	• Si è usato il tipo sbagliato di lievito.	• Per ottenere i risultati migliori, usare solo lievito a rapida azione e di facile miscelazione.
	• Non si è aggiunto sufficiente lievito oppure il lievito è troppo vecchio.	• Misurare la quantità consigliata e controllare la data di scadenza sulla confezione.
	• Si è scelto il ciclo di panificazione rapida.	• Questo ciclo produce pagnotte più corte. Questo è normale.
	• Lievito e zucchero sono venuti a contatto fra loro prima del ciclo di impasto.	• Controllare che rimangano separati quando sono aggiunti nella teglia.
2. Pagnotte piatte, non lievitano.	• Non si è aggiunto il lievito.	• Aggiungere gli ingredienti come spiegato dalla ricetta.
	• Il lievito è troppo vecchio.	• Controllare la data di scadenza.
	• Il liquido è troppo caldo.	• Usare i liquidi alla corretta temperatura per la regolazione selezionata.
	• Si è aggiunto troppo sale.	• Usare le quantità consigliate.
	• Se si usa il timer, il lievito si è bagnato prima dell'inizio della panificazione.	• Versare gli ingredienti secchi negli angoli della teglia e fare un piccolo incavo al centro degli ingredienti secchi per il lievito, per proteggerlo dai liquidi.
3. Pane gonfio in cima – simile a un fungo.	• Troppo lievito.	• Ridurre di ¼ di cucchiaino il lievito.
	• Troppo zucchero.	• Ridurre di 1 cucchiaino lo zucchero.
	• Troppa farina.	• Ridurre di 6 - 9 cucchiaini la farina.
	• Non abbastanza sale.	• Usare la quantità di sale consigliata nella ricetta.
	• Condizioni atmosferiche calde e umide.	• Ridurre di 15ml/3 cucchiaini il liquido e di ¼ di cucchiaino il lievito.
4. Il pane si affossa in cima e ai lati.	• Troppo liquido.	• Ridurre di 15ml/3 cucchiaini il liquido la prossima volta, oppure aggiungere un po' più di farina.
	• Troppo lievito.	• Usare la quantità di sale consigliata nella ricetta oppure la prossima volta provare con un ciclo più rapido.
	• Il tempo caldo e molto umido può aver causato una lievitazione troppo rapida.	• Raffreddare l'acqua oppure aggiungere latte direttamente dal frigorifero.
5. Pane grumoso in alto – non liscio.	• Non abbastanza liquido.	• Aumentare di 15ml/3 cucchiaini il liquido.
	• Troppa farina.	• Misurare con precisione la farina.
	• Non sempre il pane assumerà una forma perfetta, ma questo non compromette il delizioso sapore del pane.	• Controllare che l'impasto avvenga nelle migliori condizioni possibili.

Guida alla ricerca e soluzione dei problemi

PROBLEMA	POSSIBILE CAUSA	SOLUZIONE
DIMENSIONI E FORMA DEL PANE		
6. Il pane si affossa durante la cottura.	• L'elettrodomestico è stato collocato in una posizione esposta a spifferi, oppure è stato urtato o capovolto durante la lievitazione. • Si è superata la capacità della teglia. • Non si è usato abbastanza sale o lo si è omesso (il sale aiuta a prevenire l'eccessiva lievitazione dell'impasto). • Troppo lievito. • Condizioni atmosferiche calde e umide.	• Riposizionare il Piccolo Fornaio. • Non usare più ingredienti di quanto consigliato per la pagnotta grande (max. 1Kg). • Usare la quantità di sale consigliata nella ricetta. • Misurare con precisione il lievito. • Ridurre di 15ml/3 cucchiaini il liquido e ridurre di ¼ di cucchiaino il lievito.
7. Le pagnotte sono poco uniformi e più corte da un lato.	• Impasto troppo asciutto e non lasciato lievitare uniformemente nella teglia.	• Aumentare di 15ml/3 cucchiaini il liquido.
CONSISTENZA DEL PANE		
8. Consistenza densa e pesante.	• Troppa farina • Troppo poco lievito. • Troppo poco zucchero.	• Misurare con precisione. • Misurare la giusta quantità consigliata di lievito. • Misurare con precisione
9. Consistenza aperta, grossa, a forellini..	• Si è omesso il sale. • Troppo lievito. • Troppo liquido.	• Aggiungere gli ingredienti nell'ordine dato dalla ricetta. • Misurare la giusta quantità consigliata di lievito. • Ridurre di 15ml/3 cucchiaini il liquido.
10. Il pane è crudo al centro.	• Troppo liquido. • È mancata la corrente durante il funzionamento. • Eccessive quantità e l'elettrodomestico non ha potuto accomodarle.	• Ridurre di 15ml/3 cucchiaini il liquido. • Se durante la cottura dovesse mancare la corrente per più di 8 minuti, occorre togliere il pane dalla teglia e ricominciare daccapo con ingredienti freschi. • Ridurre le quantità ai massimi livelli consentiti.
11. Il pane si affetta a fatica; molto appiccicoso.	• Lo si affetta quando è ancora troppo caldo. • Non si usa un coltello giusto.	• Lasciare raffreddare per almeno 30 minuti il pane sulla griglia, per dissipare il vapore, quindi affettarlo. • Usare un buon coltello per affettare il pane.
COLORE E SPESSORE DELLA CROSTA		
12. Crosta scura/troppo spessa.	• Si è usata la regolazione DARK (scura) per la crosta.	• Utilizzare un'impostazione bassa o media la prossima volta.
13. La pagnotta è bruciata.	• Il Piccolo Fornaio funziona male.	• Vedi la sezione "Manutenzione e assistenza tecnica"
14. La crosta è troppo leggera.	• Il pane non è cotto a sufficienza. • La ricetta non prevedeva latte in polvere o fresco.	• Prolungare il tempo di cottura. • Aggiungere 15ml/3 cucchiaini di latte scremato in polvere oppure sostituire il 50% dell'acqua con del latte, per favorire la doratura.

Guida alla ricerca e soluzione dei problemi

PROBLEMA	POSSIBILE CAUSA	SOLUZIONE
PROBLEMI CON LA TEGLIA		
15. Non è possibile estrarre il braccio impastatore.	• Occorre aggiungere acqua nella teglia e lasciare immerso il braccio impastatore prima di poterlo estrarre.	• Seguire le istruzioni per la pulizia dopo l'uso. Potrebbe essere necessario ruotare leggermente il braccio impastatore dopo averlo lasciato in acqua, per allentarlo.
16. Il pane si attacca alla teglia/è difficile staccarlo.	• Questo può accadere con l'uso prolungato.	• Ungere leggermente l'interno della teglia con olio vegetale. • Vedi la sezione 'Manutenzione e assistenza tecnica'.
ASPETTI MECCANICI DELL'ELETTRODOMESTICO		
17. Il Piccolo Fornaio non è in funzione/Il braccio impastatore non è in movimento.	• L'apparecchio non è acceso • La teglia non è stata inserita correttamente. • Selezionato inizio ritardato.	• Controllare che l'interruttore ⑨ sia nella posizione "ON" (acceso). • Controllare che la teglia sia ben fissata. • Il Piccolo Fornaio non si attiverà fino a quando il conto alla rovescia non avrà raggiunto l'ora di inizio del programma.
18. Gli ingredienti non si miscelano.	• Non si è avviato il Piccolo Fornaio. • Non si è messo il braccio impastatore nella teglia.	• Dopo aver programmato il pannello di controllo, premere il tasto Start di avvio per accendere il Piccolo Fornaio. • Controllare sempre che il braccio impastatore sia sull'alberino sul fondo della teglia, prima di aggiungere gli ingredienti.
19. Durante il funzionamento si avverte odore di bruciato.	• Si ha una fuoriuscita di ingredienti nel forno. • La teglia perde. • Si è superata la capacità della teglia.	• Attenzione a non rovesciare gli ingredienti quando li si aggiunge nella teglia. Essi possono bruciare quando si riscalda l'elettrodomestico e generare fumo. • Vedi la sezione "Manutenzione ed assistenza post-vendita". • Non usare più ingredienti di quelli consigliati nella ricetta e misurare sempre con precisione gli ingredienti.
20. Si è staccata per errore la spina dell'elettrodomestico o è mancata la corrente. Come posso salvare il pane?	• Se l'apparecchio è nel ciclo di lavorazione buttare via gli ingredienti e ricominciare. • Se l'apparecchio è nel ciclo di lievitazione, togliere l'impasto dalla teglia, modellare e collocare in una forma per il pane unta che misuri 23 x 12,5cm. Coprire e lasciare che lieviti fino a quando raddoppia. Utilizzare solo il programma di cottura 14 oppure far cuocere in un forno tradizionale pre-riscaldato a 200ºC per 30-35 minuti oppure fino a quando è dorato. • Se l'apparecchio è nel ciclo di cottura, utilizzare il programma di solo cottura 14 oppure far cuocere in un forno tradizionale pre-riscaldato a 200ºC e togliere il ripiano superiore. Estrarre la teglia dall'apparecchio con cura e collocarla sul ripiano basso del forno. Cuocere finché non è dorata.	
21. E:01 appare in display e non è possibile accendere l'apparecchio.	• Il forno è troppo caldo.	• Staccare la spina elettrica e lasciare raffreddare per 30 minuti.
22. H:HH & E:EE appare in display e l'apparecchio non funziona.	• L'apparecchio è guasto. Errore del sensore della temperatura	• Vedi la sezione "Manutenzione ed assistenza post-vendita".

manutenzione e assistenza tecnica

- In caso il cavo sia danneggiato, per ragioni di sicurezza deve esser sostituito solo dal fabbricante oppure da un addetto KENWOOD autorizzato alle riparazioni.

Se si ha bisogno di assistenza riguardo:

- uso dell'apparecchio o
- manutenzione o riparazioni

Contattare il negozio dove si è acquistato l'apparecchio.

AVVERTENZE PER IL CORRETTO SMALTIMENTO DEL PRODOTTO AI SENSI DELLA DIRETTIVA EUROPEA 2002/96/EC. E DEL DECRETO LEGISLATIVO N. 151 DEL 25 LUGLIO 2005

Alla fine della sua vita utile il prodotto non deve essere smaltito insieme ai rifiuti urbani.
Deve essere consegnato presso gli appositi centri di raccolta differenziata predisposti dalle amministrazioni comunali, oppure presso i rivenditori che offrono questo servizio.
Smaltire separatamente un elettrodomestico consente di evitare possibili conseguenze negative per l'ambiente e per la salute derivanti da un suo smaltimento inadeguato e permette di recuperare i materiali di cui è composto al fine di ottenere notevoli risparmi in termini di energia e di risorse.
Per rimarcare l'obbligo di smaltire separatamente gli elettrodomestici, sul prodotto è riportato il simbolo del bidone a rotelle barrato. Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte dell'utente comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative previste dalla normativa vigente.

Dansk

Fold forsiden med illustrationerne ud.

før Kenwood-apparatet tages i brug

- Læs denne brugervejledning nøje og opbevar den i tilfælde af, at du får brug for at slå noget op i den.
- Fjern alt emballage og etiketter.

sikkerhed

- Rør ikke ved varme overflader. Tilgængelige overflader er tilbøjelige til at blive varme ved brug. Anvend altid grydelapper til at tage den varme bageform ud.
- Tag altid bageformen ud af maskinen inden de forskellige ingredienser tilføjes, for at forhindre at der spildes i ovnkammeret. Ingredienser der spildes ud over varmelegemet kan brænde fast og forårsage udvikling af røg.
- Anvend ikke maskinen hvis der er synlige tegn på skade på strømforsyningen, eller hvis maskinen uheldigvis er blevet tabt.
- Kom ikke dette apparat, strømforsyningen eller stikket i vand eller anden væske.
- Tag altid apparatet ud af stikkontakten efter brug, før montering eller når dele fjernes, samt før rengøring.
- Lad ikke den elektriske ledning hænge ud over køkkenbordet, og sørg for, at den ikke berører varme overflader som f.eks. gas- eller elektriske-kogeplader.
- Dette apparat bør kun anvendes på en flad overflade, der ikke er varmefølsom.
- Anbring ikke din hånd inden i ovnkammeret efter at bageformen er taget ud, da denne er meget varm.
- Rør ikke ved de bevægelige dele i brødbageren.
- Overskrid ikke de maksimale mængder mel og hævemiddel, som specificeret i de medfølgende opskrifter.
- Anbring ikke brødbageren i direkte sollys, i nærheden af varme apparater eller i træk. Ovenstående kan påvirke ovnens invendige temperatur, hvilket kan ødelægge det endelige resultat.
- Anvend ikke dette apparat udendørs.
- Betjen ikke brødbageren når den er tom, da dette kan forårsage alvorlige skader.
- Anvend ikke ovnkammeret til opbevaring af nogen art.
- Tildæk ikke udluftningsventilerne på siden af maskinen, og sørg for at der er tilstrækkelig ventilation rundt om brødbageren ved betjening.
- Det er ikke meningen at denne maskine skal betjenes ved hjælp af en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningssystem.
- Dette apparat er ikke tilsigtet brug af personer (inklusiv børn) med reducerede fysiske, sansemæssige eller mentale evner, eller mangel på erfaring og kendskab, undtagen hvis de er blevet vejledt eller givet instrukser i brugen af apparatet af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed.
- Børn bør overvåges for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
- Anvend kun apparatet til husholdningsbrug. Kenwood påtager sig ikke erstatningsansvar, hvis apparatet ikke anvendes korrekt eller disse instruktioner ikke følges.

før du tilslutter apparatet

- Kontroller at din strømforsyning svarer til den, der er vist på undersiden af din brødbager.
- Denne anordning er i overensstemmelse med EC-direktivet 2004/108/EC om elektromagnetisk forligelighed og EU-regulativ nr.1935/2004 fra 27/10/2004 om materialer, der tilsigtes at få kontakt med fødevarer.

før du anvender brødbageren første gang

- Vask alle dele (se vedligeholdelse og rengøring).
- Sæt låget på plads (se vedligeholdelse & rengøring).
- Sæt den automatiske dispenser fast på undersiden af låget (se automatisk dispenser).

oversigt

① håndtag på låget
② vindue til ovnkammer
③ automatisk dispenser
④ varmeelement
⑤ bageformens håndtag
⑥ dejkrog
⑦ kørselsakse
⑧ kørselskobling
⑨ 'tænd/sluk'-knappen
⑩ målekop
⑪ dobbelt måleske 1tsk. & 1spsk.

⑫ kontrolpanel
⑬ vis vindue
⑭ indikator for programstatus
⑮ indikatorer for skorpefarve (lys, medium, mørk, hurtig)
⑯ tidsudsættelsesknapper
⑰ menuknap
⑱ knapper for brødstørrelse
⑲ programknap
⑳ bekræftelsesknap
㉑ belysning
㉒ favoritknap
㉓ start-/stopknap
㉔ hurtig bagningsknap
㉕ afbryd knap
㉖ skorpefarveknap
㉗ indikation for brødstørrelse

sådan afmåles ingredienserne (se illustrationerne 3 til 7)

Det er yderst vigitgt at afmåle ingredienserne korrekt for at opnå det bedste resultat.

- Afmål altid de flydende ingredienser i et gennemsigtigt målebærger med decilitermarkering. Væsken bør kun lige akkurat røre markeringen på målebærgeret, hverken mere eller mindre (se 3).
- Anvend altid væsker der har stuetemperatur, 20ºC/68ºF, med mindre der bages med det hurtige 1 times-program. Følg vejledningen, som findes i afsnittet om opskrifter.
- Brug altid måleskeen til at måle mindre mængder tørre og flydende ingredienser. Anvend måleenheden til at vælger mellem følgende mål. - 1⁄2 tsk., 1 tsk., 1⁄2 spsk. eller 1 spsk. Fyld til toppen og skrab toppen af (se 6).

⑨ tænd/sluk-knappen

Din Kenwood brødmaskine har en TÆND/SLUK-knap og virker ikke før du har trykket på 'tænd'-knappen

- Tilslut strømforsyning og tryk på ON/OFF knappen ⑨ placeret bagpå brødmaskinen – enheden vil bippe og 1 (3:15) vises i displayet.
- Husk altid at slukke for din brødmaskine efter brug og tag stikket ud igen.

⑭ programstatusindikator

Programstatusindikatoren er placeret i displayets vindue, og indikatorpilen vil pege på det cyklustrin, brødmaskinen har nået som følgende: -

Forvarm – Forvarmefunktionen fungere kun ved starten på grovbrød (30 minutter), hurtig grovbrød (5 minutter) og glutenfri (8 minutter) indstillinger for at kunne varme ingredienserne før den første ældtningsproces påbegyndes.

Der er ingen ældtning i løbet af denne periode.

Ældtning – Dejen er enten på det første eller det andet ældtningstrin, eller bliver slået ned mellem hævecyklusser. I løbet af de sidste 20 minutter af den 2. Ældtningscyklus på indstilling (1), (2), (3). (4). (5). (6). (9), (10), (11) og (13) vil den automatiske dispenser være i gang, og en alarm vil høres, som fortæller dig, at du nu skal tilføje ekstra ingredienser manuelt.

Hævning Dejen er enten i ældtningscyklus 2 eller 3.

Bagning Brødet er i den endelige bagecyklus.

Hold varm Brødmaskinen går automatisk i Hold varm tilstand efter bagning. Maskinen vil forblive i denne tilstand i op til en time eller indtil den slukkes, afhængig af hvad der sker først. **Bemærk venligst: varmeelementet vil slukkes og vil varme periodisk under funktionen Hold varm.**

sådan anvendes din brødbager
(Se illustrationerne)

1 Fjern brødformen ved at holde på håndtaget og dreje formen mod bagsiden af bagekammeret.
2 Sæt dejkrogen i.
3 Hæld vandet i bageformen.
4 Tilføj resten af ingredienserne i den rækkefølge de forekommer i opskriften.
Kontroller at alle ingredienserne er korrekt afvejet/afmålt.
7 Unøjagtigt afmålte ingredienser gør det endelige resultat ringere.
8 Sæt brødformen ind i ovnkammeret ved at placere brødformen i en vinkel mod bagsiden af enheden. Lås derefter formen fast ved at dreje den fremad.
9 Tryk håndtaget ned og luk låget.
10 Sæt stikket i kontakten og tænd; der lyder nu et bip fra maskinen, der indstiller på standardindstilling 1 (3:15).
11 Tryk på MENU-knappen ⑰ indtil det ønskede program er valgt. Brødmaskinen vil indstille sig til standardindstillinger på 1Kg & medium skorpefarve. Bemærk: Hvis funktionen "HURTIG BAGNING" ㉔ anvendes, skal du bare trykke på knappen, og programmet vil starte automatisk.
12 Vælg brødstørrelsen ved at trykke på knappen BRØDSTØRRELSE ⑱, indtil indikatoren rykkes til den ønskede brødstørrelse.
13 Vælg farven på skorpen ved at trykke på knappen SKORPE ㉖, indtil indikatoren flyttes hen til den ønskede skorpefarve (lys, medium eller mørk).
14 Tryk på START/STOP knappen ㉓. Tryk på START/STOP knappen ㉓ i 2 -3 sekunder for at stoppe og afbryde programmet.
15 Tag brødbageren ud af stikkontakten, når denne når til afslutningen på bagecyklussen.
16 Fjern brødformen ved at holde på håndtaget og dreje formen mod bagsiden af bagekammeret. **Brug altid grydelapper, da håndtaget på formen vil være varmt, og sørg for ikke at røre ved den automatiske dispenser på undersiden af låget, da den vil også være varm.**
17 Brødet vendes ud på en bagerist til afkøling.
18 Lad brødet køle i mindst 30 minutter før det skæres ud, for at tillade dampen at undslippe. Brødet vil ellers være svær at skære, hvis det er varmt.
19 Rengør bageformen og æltekrog straks efter brug (se vedligeholdelse og rengøring).

㉑ belysning

- Der kan altid trykkes på LIGHT-knappen for at se programstatus på displayet, eller for at tjekke dejen inde i bagekammeret.
- Belysningen i bagekammeret vil automatisk slukkes efter 60 sekunder.
- Hvis pæren ikke længere virker, skal den skiftes af KENWOOD eller af en autoriseret KENWOOD reparatør (se service og kundeservice).

③ automatisk dispenser

Din BM450 brødbager er forsynet med en automatisk dispenser for at tilsætte yderligere ingredienser direkte til dejen under ældtningscyklussen. Dette gør at ingredienserne ikke overæltes eller knuses og de fordeles jævnt.

påsætning og brug af den automatiske dispenser

1 Sæt dispenseren ③ fast på låget ved at bruge pilene ▽.
- Dispenseren vil ikke lokaliseres og låses på plads, med mindre den er sat på i den rigtige retning.
- Brødbageren kan bruges uden at dispenseren er sat på, hvis det påkræves, men den manuelle alarm vil stadig på i gang.

2 Fyld dispenseren med de nødvendige ingredienser.
3 Den automatiske dispenser går i gang efter ca. 15-20 minutters ældtning, og en hørbar alarm går i gang hvis du skal tilføje nogle ingredienser manuelt.

gode råd & tips

Ikke alle ingredienser kan bruges sammen med den automatiske dispenser, og følg de nedenstående retningslinier for det bedste resultat:-
- Overfyld ikke dispenseren – brug de anbefalede mængder, som specificeres i de medfølgende opskrifter.
- Hold dispenseren ren og tør for at forhindre at ingredienserne sætter sig fast.
- Skær ingredienserne groft ud og drys let med mel for at forhindre at de sætter sig fast, hvilket kan føre til at ingredienserne ikke bliver tømt ud.

automatisk dispenser brugerdiagram

ingredienser	**egnede til brug med den automatiske dispenser**	**bemærkninger**
Tørret frugt dvs. sultanaer, rosiner, blandede kirsebær	Ja	Hakkes groft og ikke for småt. Anvend ikke frugt lagret i sirup eller alkohol. Drys let med mel for at forhindre at frugten sætter sig fast. Stykker, der er hakket for småt, kan sætte sig fast i dispenseren og bliver måske ikke tilsat til dejen.
Nødder	Ja	Hakkes groft og ikke for småt.
Store kerner, dvs. solsikke- og græskarkerner	Ja	
Små kerner, dvs. birkes og sesamfrø	Nej	Meget små kerner kan falde ud gennem hullet omkring dispenserens dør. Skal helst tilsættes manuelt eller sammen med andre ingredienser.
Krydderurter – friske & tørrede	Nej	Pga. den småthakkede størrelse kan de falde ud af dispenseren. Krydderurter vejer meget lidt og kan risikere ikke at blive tømt ud fra dispenseren. Skal helst tilsættes manuelt eller sammen med andre ingredienser.
Frugt/grøntsager i olie/tomater/oliven	Nej	Olie kan få ingredienserne til at sætte sig fast i dispenseren. Kan bruges hvis de er godt afdryppede tørrede, før de tilsættes til dispenseren.
Ingredienser med et højt vandindhold, dvs. frisk frugt	Nej	Kan sætte sig fast i dispenseren.
Ost	Nej	Kan smelte i dispenseren. Tilsæt sammen med andre ingredienser direkte til formen.
Chokolade/chokoladestykker	Nej	Kan smelte i dispenseren. Tilsættes manuelt når alarmen går i gang.

brød/dej programdiagram

program		Samlet programtid			Den automatiske dispenser er i brug & manuel alarm for tilsætning af ingredienser ✭			Hold varm ✭✭
		500g	750g	1Kg	500g	750g	1Kg	
1 almindeligt	Opskrifter til hvede- eller fuldkornsbrød	3:05	3:10	3:15	2:45	2:50	2:55	60
2 hurtigt hvidt brød	Reducerer den hvide cyklus med ca. 25 minutter	2:40	2:45	2:50	2:20	2:25	2:30	60
3 fuldkornsmel	Opskrifter med fuldkornsmel og brød af tungere kornsorter: 30 minutters forvarm	4:25	4:30	4:35	3:39	3:44	3:49	60
4 Hurtig fuldkornsbrød	Til brug ved grovmel til bagning af et hurtigere grovbrød. Kan ikke anvendes til 100% grovbrød 5 minutters forvarme	2:34	2:39	2:44	2:15	2:20	2:25	60
5 fransk	Giver en sprødere skorpe og er særligt egnet til brød med lavt indhold af fedt og sukker.	3:32	3:36	3:40	3:13	3:17	3:21	60
6 sødt	Brødopskrifter med højt sukkerindhold	3:19	3:22	3:25	2:59	3:02	3:05	60
7 hurtig brød	Brøddej uden gær - 1Kg blanding		2:08			-		22
8 kage	Dej uden gær til brød & kager		1:22			-		22
9 glutenfri	Til brug ved glutenfrit mel samt glutenfri brødblandinger. Maks 500g hvedemel 8 minutters forvarme	-	2:54	2:59	-	2:37	2:42	60
10 dej	Ælter dej, sådan at det kan formes i hænderne og bages i din egen ovn.		1:30			1:14		-
11 Håndværkerdej	Lang dejcyklus ved forberedelse af håndværkerdej		5:15			4:39		-
12 syltetøj	Til at lave syltetøj		1:25			-		20

brød/dej programdiagram

program		Samlet programtid			Den automatiske dispenser er brug & manuel alarm for tilsætning af ingredienser ✯			Hold varm ✯✯
		500g	750g	1Kg	500g	750g	1Kg	
13 pizzadej	Opskrifter på pizzadej	1:30			1:14			-
14 bage	Bag kun funktion. Kan også anvendes til at genopvarme eller riste brød, som allerede er bagt og afkølet. Anvend tidsfunktionen for at ændre den ønskede tid.	0:10 - 1:30			-			60
Knappen hurtig bagning	Producerer brød på under en time. Brød kræver varmt vand, ekstra gær og mindre salt.	0:58			-			60

✯ **En alarm lyder før afslutningen af den anden æltningscyklus, således at man, hvis opskriften anbefaler det, husker at tilføre alle ingredienser.**

✯✯ **Brødmaskinen vil automatisk gå i "holde varm"-funktion, når bagecyklussen er afsluttet. Den bliver i "holde varm"-funktion i op til 1 time, hvis ikke maskinen slukkes forinden.**

⑯ delay-timer

Delay timeren gør dig i stand til at udsætte brødbagningen i op til 15 timer. Delay-funktionen kan ikke bruges med “HURTIG BAGNING”-programmet eller programmerne (7) til (13).

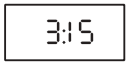
VIGTIGT: Når du anvender denne forsinkede startfunktion, må du ikke anvende let fordærvelige ingredienser – ingredienser der hurtigt bliver ”dårlige” ved stuetemperatur eller over, som f.eks. mælk, æg, ost eller yoghurt.

Alt du skal gøre for at anvende DELAY-TIMER er, at anbringe alle ingredienserne i bageformen og låse den fast i brødmaskinen. Derefter:

- Tryk på MENU knappen for at vælge det ønskede program – programcyklustiden vises.
- Vælg den skorpefarve og størrelse som du ønsker.
- Indstil derefter delay-timeren.
- Tryk på (+) TIMER-knappen og bliv ved med at trykke indtil den samlede påkrævede tid vises. Hvis du overskrider den ønskede tid, kan du trykke på (-) TIMER-knappen for at gå tilbage.
  Timer-knappen øges med 10 minutter for hvert tryk. Du behøver ikke at regne forskellen mellem den valgte programtid og det samlede antal påkrævede timer ud, da brødbageren automatisk inkluderer indstillingens cyklustid.

  Eksempel: Brødet skal være færdigbagt kl. 7 Hvis brødbageren er klar aftenen før kl. 22 med alle ingredienserne i, så er det samlede antal timer, som delay-timeren skal indstilles til 9 timer.

- Tryk på MENU-knappen for at vælge dit program, f.eks. 1 og brug (+) TIMER-knappen for at rykke tiden frem med en forøgelse på 10 minutter ad gangen, indtil den viser ‘9:00’. Hvis du kommer forbi ‘9:00’, kan du bare trykke på (-) TIMER-knappen, indtil du kommer tilbage til ‘9:00’.



- Tryk på START/STOP-knappen og displaykolon (:) vil begynde at blinke. Timeren vil påbegynde nedtælling.

- Hvis du laver en fejl eller ønsker at ændre tidsfunktionen, skal du trykke på START/STOP-knappen indtil skærmen ryddes. Du kan herefter genindstille tiden.

㉒ favorit-program ☆

Favorit-programmet gør dig i stand til at danne og gemme op til 5 af dine egne programmer.

at danne/modificere eget program

1 Sæt stikket i stikkontaktet og tænd.
2 Tryk på FAVOURITE-knappen for at vælge det program du ønsker at ændre fra P1 til P5.
3 Tryk på (P) PROGRAM-knappen for at begynde med at modificere programmet.
4 Brug DELAY TIMER-knapperne (-) & (+) for at ændre på den nødvendige tidsindstilling for hvert trin.
5 Tryk på CONFIRM-knappen for at gemme ændringen, og gå til det næste programtrin.
6 Gentag trin 3 til 5 indtil alle trin er blevet programmeret som nødvendigt. Programstatus-indikatoren viser hvilket trin af programmet du er nået til.
7 Når CONFIRM-knappen er trykket for sidste gang efter hold-varm trinet, vil der lyde et signal, og programmet vil automatisk blive gemt.
8 Hvis du ønsker at gå tilbage til det tidligere trin, tryk på CANCEL-knappen for at ændre tidsindstillingen.

brug af favorit-programmet

1 Sæt stikket i stikkontaktet og tænd.
2 Tryk på FAVOURITE-knappen for at vælge det ønskede program P1 til P5.
3 Tryk på START/STOP-knappen eller vælg delay timer-funktionen.

P1 – P5 Favorit Pad programtrin			
Trin		**Standardindstilling**	**Min og m ax mulig tidsændring**
1	Foropvarmning	0 minutter	0 – 60 minutter
2	Ældtning 1	3 minutter	0 – 10 minutter
3	Ældtning 2	22 minutter	0 – 30 minutter
4	Hævning 1	20 minutter	20 – 60 minutter
5	Ældtning 3	15 sekunder	Kan ikke ændres Ældtningen vil ikke gå i gang hvis Hævning 2 er sat til 0
6	Hævning 2	30 minutter	0 – 2 timer
7	Ældtning 4	15 sekunder	Kan ikke ændres Ældtningen vil ikke gå i gang hvis Hævning 3 er sat til 0
8	Hævning 3	50 minutter	0 – 2 timer
9	Bagning	60 minutter	0 – 1t 30minutter
10	Hold varm	60 minutter	0 – 60 minutter

beskyttelse mod strømafbrydelse

Brødbageren har 8 min. beskyttelse mod strømafbrydelse, i tilfælde af, at apparatet tilfældigvis tages ud af stikkontakten under betjening. Apparatet vil fortsætte med at køre programmet, hvis denne sættes i stikkontakten øjeblikkeligt.

vedligeholdelse og rengøring

- **Tag brødbageren ud af stikkontakten og lad den køle af før rengøring**
- Nedsænk ikkebrødmaskinens motor eller bageformens ydre side i vand.
- Anvend aldig aggressive rengøringsmidler eller redskaber lavet af metal.
- Hvis nødvendigt, anvend en blød og fugtig klud til at rengøre brødbagerens ydre og indre overflader.

brødform

- Kom ikke brødformen i opvaskemaskinen.
- Rengør bageformen og dejkrogen **øjeblikkeligt** efter brug, ved delvist at fylde formen med varmt sæbevand. Lad formen ligge i blød i 5 til 10 minutter. Fjern dejkrogen ved at dreje den med uret og løft af. Afslut rengøringen med en blød klud, rens og tør efter. Hvis dejkrogen ikke kan fjernes efter 10 minutter, kan du tage fat i aksen fra undersiden af formen og dreje frem og tilbage, indtil dejkrogen frigives.

glaslåg

- Fjern glaslåget og rengør med varmt sæbevand.
- **Kom ikke låget i opvaskemaskinen.**
- Sørg for at låget er helt tørt før det sættet på plads på brødformen.

automatisk dispenser

- Fjern den automatiske dispenser fra låget og vask i varmt sæbevand og brug en blød børste til at rengøre, hvis det er nødvendigt. Sørg for at dispenseren er helt tør før den sættes på plads på låget.

Opskrifter (tilføj resten af ingredienserne i den rækkefølge de forekommer i opskriften)

Almindeligt hvidt brød ***Program 1***

Ingredienser	***500g***	***750g***	***1Kg***
Vand	*245ml*	*300ml*	*380ml*
Vegetabilsk olie	*1spsk.*	*1½spsk.*	*1½spsk.*
Ubleget hvedemel	*350g*	*450g*	*600g*
Mælkepulver	*1spsk.*	*4tsk.*	*5tsk.*
Salt	*1tsk.*	*1½tsk.*	*1½tsk.*
Sukker	*2tsk.*	*1spsk.*	*4tsk.*
Tørret eller alm.gær	*1tsk.*	1½tsk.	1½tsk.

tsk. = 5 ml. teske

spsk. = 15ml. spiseske

Briochebrød (Brug lys skorpefarve) ***Program 6***

Ingredienser	***500g***	***750g***	***1Kg***
Mælk	*130ml*	*200ml*	*280ml*
Æg	*1*	*2*	*2*
Smeltet smør	*80g*	*120g*	*150g*
Ubleget hvedemel	*350g*	*500g*	*600g*
Salt	*1tsk.*	*1½tsk.*	*1½tsk.*
Sukker	*30g*	*60g*	*80g*
Tørret eller alm. gær	*1tsk.*	*2tsk.*	*2½tsk.*

Brød af groft hvedemel ***Program 3***

Ingredienser	***750g***	***1Kg***
Æg	*1 plus 1 æggeblomme*	*2*
Vand	*Se punkt 1*	*Se punkt 1*
Citronsaft	*1 spsk.*	*1 spsk.*
Honning	*2 spsk.*	*2 spsk.*
Groft hvedemel	*450g*	*540g*
Ubleget hvedemel	*50g*	*60g*
Salt	*2 tsk.*	*2 tsk.*
Tørgær, let at blande i	*1 tsk.*	*1½ tsk.*

1 Kom ægget /æggene i målebægeret og tilsæt tilstrækkeligt vand til at give: -

Brødstørrelse	***750g***	***1Kg***
Væske op til	310 ml	380 ml

2 Hæld i brødformen med honning og citronsaft.

Hurtigbagt hvidt brød

Hurtig bagningsknap

Ingredienser	***1Kg***
Vand, lunken (32-35°C)	*350ml*
Vegetabilsk olie	*1spsk.*
Ubleget hvedemel	*600g*
Mælkepulver	*2spsk.*
Salt	*1tsk.*
Sukker	*4tsk.*
Tørret eller alm.gær	*4tsk.*

1 Tryk på knappen HURTIG BAGNING og programmet vil automatisk starte.

Boller

Program 10

Ingredienser	***1Kg***
Vand	*240ml*
Æg	*1*
Ubleget hvedemel	*450g*
Salt	*1tsk.*
Sukker	*2tsk.*
Smør	*25g*
Tørret eller alm. gær	*1½tsk.*
Smøres og pyntes med:	
Æggeblomme pisket sammen med 15 ml.vand	*1*
Sesamfrø og valmuefrø, som drys - valgfrit	

1 Sidst i cyklussen skal dejen vendes ud på køkkenbordet, som er strøet let med mel. Ælt derefter dejen forsigtigt, del den op i 12 dejklumper og form bollerne.

2 Efter at dejen er formet til boller, efterlades disse til efterhævning og bages derefter i din almindelige ovn.

Ingredienser

Hovedingrediensen i brød er mel, derfor er det vigtigt at vælge den rette meltype for at opnå et godt resultat.

Hvedemel
Hvedemel giver det bedste brød. Hvede består af en ydre avne, som ofte refereres til som klid, og en indre kerne, som indeholder hvedekim og frøhvide, som, når det blandes med vand, former gluten. Gluten strækker sig som elastik og gasarterne, som afgives af gæren under gæring, fanges og resulterer i at dejen hæver.

Hvide meltyper
Disse meltyper har fået fjernet det ydre klid og hvedekimen fjernet, som efterlader frøhviden, der kværnes til hvidt mel. Det er yderst vigtigt at bruge kraftigt hvidt mel eller hvidt brødmel, da dette har et højere proteinniveau, hvilket er nødvendigt for at udvikle gluten. Brug ikke traditionelt hvidt mel eller selvhævende mel til at lave gærbrød i din brødmaskine, da du herved får et ringere brød. Der er flere typer hvidt mel på markedet, brug en god kvalitet og gå efter ubleget mel for at opnå det bedste resultat.

Usigtet mel
Usigtet mel inkluderer klid og hvedekim, hvilket giver melet en nøddeagtig smag og giver et groft struktureret brød. Igen er det vigtigt at bruge kraftigt usigtet mel eller usigtet brødmel. Brød der laves med 100% usigtet mel vil være mere kompakte end brød med hvidt mel. Hvedeklidet i melet hæmmer udviklingen af gluten, derfor hæver dej af usigtet mel langsommere. Benyt de særlige programmer til brød med usigtet mel for at give brødet tid til at hæve. For at opnå et lettere brød kan du udskifte dele af det usigtede mel med hvidt mel. Du kan lave et hurtigt brød ved at benytte den hurtige programindstilling til brød af usigtet mel.

Kraftigt brunt mel
Dette kan bruges i kombination med hvidt mel, eller alene. Det indeholder ca. 80-90 % af hvedekernerne og giver derfor et lettere brød, som stadig er fuld af smag. Prøv at bruge denne type mel på den normale programproces for hvidt mel og erstat 50 % af den kraftige hvide mel med kraftigt brunt mel. Måske er det nødvendigt at tilføje en smule ekstra væske.

Groft brødmel
En kombination af hvedemel, usigtet mel og rugmel som er blandet med maltede usigtede hvedemelskerner, der tilfører både struktur og smag. Kan anvendes alene eller kombineret med kraftigt hvedemel.

Andre meltyper
Andre meltyper såsom rug kan anvendes sammen med hvedemel og usigtet hvedemel for at lave traditionelle brødtyper som pumpernickel eller rugbrød. Ved bare at tilføje en smule får du en særlig smag. Brug det ikke alene, da det vil give en klistret dej, som vil give et kompakt og tungt brød. Andre kornsorter såsom hirse, byg, boghvede, majsmel og havremel har et lavt indhold af protein og udvikler derfor ikke tilstrækkeligt gluten til at kunne producere et traditionelt brød.

Disse meltyper kan anvendes i små mængder. prøv at erstatte 10-20 % af hvedemelet med nogen af disse alternativer.

Salt
En lille mængde salt er nødvendigt i brødet for dejens udvikling og smag. Brug fint bordsalt eller havsalt, ikke groft bordsalt som er bedst til at drysse over håndformede boller for at give en sprød struktur. Erstatninger med lavt saltindhold bør undgås, da de fleste slags ikke indeholder natrium.

- Salt forstærker glutenstrukturen og giver dejen spændstighed.
- Salt hæmmer gæringsaktiviteten og forhindre overhævning, samt at dejen falder sammen.
- For meget salt vil forhindre, at dejen hæver tilstrækkeligt.

Sødemidler
Brug hvidt eller brunt sukker, honning, maltekstrakt, gyldent sirup, ahornsirup, molasser eller mørk sirup.

- Sukker og fyldende sødemidler medvirker til, at brødet får farve, og hjælper med at give skorpen en gylden farve.
- Sukker tiltrækker væske, og holder derfor på brødet fugtighed.
- Sukker giver næring til gæren, dog er det ikke absolut nødvendigt, da den moderne type tørret gær er i stand til at optage næring fra det naturlige sukker og stivelserne, som findes i melet, men det vil gøre dejen mere aktiv.
- Søde brødtyper har et moderat sukkerniveau og med frugt, glasering eller glasur som tilfører ekstra sødme. Benyt programprocessen for sødt brød til denne type brød.
- Hvis sukker erstattes med et flydende sødemiddel, skal det samlede væskeindhold nedsættes en smule.

Fedtstoffer og olier
En smule fedtstof eller olie tilføres ofte brødet for at give en blødere krumme. Det hjælper også med til at forlænge brødets holdbarhed. Brug smør, margarine eller selv fedt i små mængder op til 25gr. eller 22ml (1½ spsk.) planteolie. Hvor en opskrift bruger større mængder, sådan at smagen er mere mærkbar, giver smør det bedste resultat.

- Olivenolie eller solsikkeolie kan anvendes i stedet for smør, tilpas væskeindholdet for mængder over 15ml (3 tsk.) herefter. Solsikkeolie er et godt alternativ, hvis du er bekymret for kolesterolniveauet.
- Brug ikke plantemargariner med lavt fedtindhold, da de indeholder 40 % vand og derfor ikke har de samme egenskaber som smør.

Væske
En form for væske er absolut nødvendig; normalt bruges der vand eller mælk. Vand giver en sprødere skorpe end mælk. Vand kombineres ofte med skummetmælkspulver. Det er absolut nødvendigt, hvis der benyttes forsinkelsestimer, da frisk mælk bliver dårligt. Ved de fleste programmer er vand fra hanen fint, dog skal vandet være lunkent ved den korte programproces på en time.

- På meget kolde dage afmåles vandet og skal stå ved stuetemperatur i 30 minutter før brug. Hvis der anvendes mælk lige fra køleskabet, gør det samme sig gældende.
- Kærnemælk, yoghurt, ymer og blødt ost såsom ricotta, hytteost og fromage frais kan alle benyttes som en del af væskeindholdet for at give et mere fugtigt og svampet brød. Kærnemælk giver en behagelig og en smule syrlig smag, en smule som det man har i landbrød og surdejsbrød.
- Æg kan tilføjes for at berige dejen, forbedre brødets farve og hjælpe med til at tilføre struktur og stabilitet til gluten under hævning. Hvis du bruger æg, skal væskemængden reduceres herefter. Kom ægget i et målebæger og hæld væske i op til det korrekte niveau i følge opskriften.

Gær
Gær kan købes både frisk og tørt. Alle opskrifterne i denne bog er blevet testet med hurtigt virkende tørret gær, som ikke skal opløses i vand først. Det kommes godt ned i melet, hvor det holdes tørt og adskilt fra væsken indtil ældtning påbegyndes.

- For at opnå de bedste resultater bør du bruge tørret gær. Det er ikke anbefalet at bruge tørret gær, da det har tendens til at give forskellige resultater end tørret gær. Brug ikke frisk gær med forsinkelsestimeren. Såfremt du ønsker at bruge frisk gær, bør du være opmærksom på følgende:
  6 gr. frisk gær = 1 tsk. tørret gær

Bland den friske gær med 1 tsk. sukker og 2 spsk. vand (varmt). Lad det stå i 5 minutter indtil det skummer. Kom det herefter sammen med resten af ingredienserne i brødbeholderen. For at opnå de bedste resultater skal gærmængden måske tilpasses.

- Brug mængden i opskrifterne; for meget kan forårsage at brødet overhæver og spildes ud over brødbeholderen.
- Så snart en pose gær er åbnet, skal det bruges inden for 48 timer, undtaget hvis andet er angivet af producenten. Forsegles efter brug. Genforseglede poser kan opbevares i fryseren, indtil de skal bruges igen.
- Brug tørret gær før dets udløbsdato, da det muligvis gradvist forringes med tiden.
- Måske finder du tørret gær, som kun er produceret til brødmaskiner. Dette vil også give gode resultater, men måske skal du tilpasse de anbefalede mængder.

tilpasning af dine egne opskrifter

Efter du har prøvet at bage nogle af de medfølgende opskrifter, kan det være at du har lyst til at tilpasse et par af dine egne favoritter, som tidligere skulle blandes og æltes i hånden. Begynd med at vælge en af opskrifterne i dette hæfte, som har lighedspunkter med din opskrift, og brug den som vejledning.

Gennemlæs følgende retningslinjer for at hjælpe dig og vær forbedret på at foretage tilpasninger hen ad vejen.

- Sørg for at du bruger de korrekte mængder i brødmaskinen. Overskrid ikke det anbefalede maksimum. Reducer opskriften sådan at den er tilpasset de samme mængder mel og væsker i brødmaskinens opskrifter.
- Kom altid væske i brødbeholderen først. Adskild gæren fra væsken ved at tilføje det efter melet.
- Erstat frisk gær med tørret gær. Bemærk: 6 gr. frisk gær = 1 tsk. (5ml) tørret gær
- Brug skummetmælkspulver og vand i stedet for frisk mælk, hvis du bruger tidsforsinkerindstillingen.
- Hvis din egen opskrift bruger æg, skal du tilføre ægget som en del af den samlede væskemængde.
- Hold gæren adskilt fra de andre ingredienser i brødbeholderen, indtil æltningen sker.
- Efterkontroller konsistensen af dejen i løbet af de første få minutter af æltningen. Brødmaskiner kræver at dejen er en smule blødere, så måske er det nødvendigt at tilføre en smule ekstra væske. Dejen bør være våd nok til gradvist at falde tilbage.

Fjernelse, skæring og opbevaring af brød

- For bedste resultat skal brødet, når det er færdigbagt, tages ud af maskinen og vendes ud af formen med det samme, selvom din brødmaskine vil holde det varmt i op til en time, hvis du ikke er i nærheden.
- Fjern brødbeholderen fra maskinen med grydelapper, selv hvis det er i løbet af den varme periode. Vend formen på hovedet og ryst den flere gange således at det færdigbagte brød slipper. Hvis brødet er svært at få ud af formen, kan man prøve at banke let på formens kanter på et træskærebræt eller rotere soklen af skaftet neden under brødformen.
- Dejkrogen bør blive inden i brødformen, når brødet frigives, men den kan dog til tider forblive inden i brødet. Hvis dette forekommer fjernes dejkrogen vha. et varmeafvisende plastikredskab inden brødet skæres ud. Anvend ikke metalredskaber da dette kan ridse klæb-ikke overfladen på dejkrogen.
- Lad brødet afkøle i mindst 30 minutter på en bagerist, således at dampen kan forsvinde. Brødet er svært at skære, hvis det er varmt.

Opbevaring

Hjemmelavet brød indeholder ikke nogle former for konserveringsmidler og bør derfor spises i løbet af 2-3 dage. Hvis det ikke spises øjeblikkeligt, kan man pakke det ind i folie eller gemme det i en forseglet plasticpose.

- Sprødt franskbrød bliver blødt ved opbevaring, så det er derfor bedst ikke at tildække det, før der skæres af det.
- Hvis du ønsker at opbevare dit brød i nogle dage, er det bedst at fryse det ned. Skær brødet i skiver før det nedfryses, sådan at du let kan tage nogle skiver ud af fryseren.

gode råd & tips

Resultatet af din brødbagning afhænger af flere forskellige faktorer, såsom kvaliteten af de ingredienser du anvender, præcis afmåling, temperatur og fugtighed.
For at sikre gode resultater er der her et par tips og ideer, der er værd at tage med.

Brødmaskinen er ikke en forseglet enhed og kan blive påvirket af temperaturer. Hvis det er en meget varm dag, eller maskinen anvendes i et varmt køkken, vil brødet hæve mere, end hvis det er koldt.
Den mest optimale stuetemperatur er mellem 20˚C/ 68˚F og 24˚C/ 75˚F.

- På meget kolde dage kan man tappe vandet fra hanen 30 minutter før, det skal bruges og efterlade det et sted med stuetemperatur. Det samme gælder for ingredienser fra køleskabet.
- Anvend alle ingredienserne ved stuetemperatur med mindre andet er angivet i opskriften. For den hurtige 1 times programproces skal du f.eks. opvarme væsken.
- Kom ingredienserne i brødbeholderen i den rækkefølge, der er angivet i opskriften. Hold gæren tør og adskilt fra alle væsker, der tilføres brødbeholderen indtil ældtning påbegyndes.
- Præcis afmåling af ingredienser er sandsynligvis den vigtigste faktor for at opnå en vellykket brødbagning. De fleste problemer forekommer pga. upræcis afmåling eller udeladelse af ingredienser. Følg enten det metriske eller det empiriske målesystem; De er ikke ensbetydende. Anvend den medfølgende målekop og ske.
- Anvend altid friske ingredienser inden for deres anvendelsesdato. Let fordærvelige ingredienser som f.eks. mælk, ost, grøntsager og frisk frugt kan blive dårlige, særligt i varmt vejr. Disse ingredienser bør kun anvendes i brød, der bages med det samme.
- Tilfør ikke for meget fedtstof da det danner en barriere mellem gæren og melet, hvilket sænker gærens proces. Dette kan resultere i at brødet bliver meget tungt og kompakt.
- Skær smør og andre fedtstoffer i små stykker, før de tilføres brødbeholderen.
- Erstat en del af vandet med frugtjuice såsom appelsin, æble eller ananas, når der bages brød med frugtsmag.
- Grøntsagsjuice, som anvendes til madlavning, kan tilføres som en del af væsken. Vand fra kogte kartofler indeholder stivelse, som er en yderligere næringskilde for gæren. Dette hjælper til med at give et godt hævet og smidigere brød, som holder længere.
- Grøntsager såsom revet gulerod, courgette eller kogte, moste kartofler kan tilføres for smag. Husk at reducere opskriftens væskeindhold da disse fødevarer indeholder vand. Start med mindre vand og efterse dejen når den begynder at blive ældtet og tilpas væskeindholdet, hvis det er nødvendigt.
- Overstig ikke de mængder der er opgivet i opskrifterne, da du derved kan beskadige din brødmaskine.
- Hvis brødet ikke hæver korrekt, prøv da at erstatte vandet fra vandhanen med kogt eller nedkølet vand. Hvis dit vand fra vandhanen er meget kloret og fluor, kan dette påvirke brødets hævning. Hårdt vand kan også have denne virkning.
- Check altid dejen efter ca. 5 minutters sammenhængende ældtning. Sørg for at have en plastikspatel ved siden af maskinen, således at du kan skrabe dejen ned fra formens sider, hvis nogle af ingredienserne klæber fast til kanterne. Placer den ikke tæt ved dejkrogen og hæm ikke dennes bevægelser. Efterse ligeledes dejen for at se om konsistensen er korrekt. Hvis dejen smuldrer, eller maskinen arbejder meget hårdt, kan man tilføre en smule ekstra væske.
- Åben ikke låget under ældtnings- eller bageprocessen, da dette kan forårsage at brødet falder sammen.

vejledning til fejlafhjælpning

Følgende er en beskrivelse af nogle af de problemer der muligvis kan opstå, når du anvender din brødbager til at bage brød. Gennemgå venligst problemerne, deres mulige årsag og den korrigerrende handling du bør foretage, for at sikre at din bagning bliver vellykket.

PROBLEM	MULIG ÅRSAG	LØSNING
BRØDETS STØRRELSE OG FORM		
1. Brødet hæver ikke nok	• Brød lavet af fuldkornshvedemel bliver tungere (lavere) end brød lavet af hvedemel, pga. mindre gluten proteinstoffer i rent hvedemel. • Ikke nok væske. • Enten er der for lidt sukker i dejen, eller det er helt udeladt. • Der er anvendt en forkert type mel. • Der er anvendt en forkert type gær. • Der er ikke tilsat nok gær, eller dette har været for gammelt. • Der er valgt en hurtig brødcyklus • Gær og sukker kom i berøring før æltningscyklussen.	• Normal situation, ingen løsning. • Tilføj mere væske 15ml./3tsk. • Saml ingredienserne som beskrevet i opskriften. • Måske har du anvendt almindeligt hvedemel i stedet for stærkere brødmel, som har et højere glutenindhold. • Anvend ikke almindeligt mel. • Anvend hurtigvirkende gær, for bedste resultat. • Afmål den anbefalede mængde og kontroller udløbsdatoen på pakken. • Denne cyklus giver et sprødere brød. Dette er normalt. • Sørg for at de forbliver adskilte, når de tilføres bageformen.
2. Brødet hæver ikke.	• Gær udeladt. • Gær for gammelt. • Væske for varmt. • Der er tilsat for meget salt. • Hvis timeren blev anvendt, blev gæren våd før selve brødlavningsprocessen gik igang.	• Saml ingredienserne som beskrevet i opskriften. • Kontroller udløbsdato. • Anvend væske ved den korrekte temperatur for den brødindstilling der anvendes . • Anvend den anbefalede mængde. • Anbring de tørre ingredienser i formens hjørner og lav en lille fordybning til gæret i midten af de tørre ingredienser, for at beskytte dette mod de våde ingredienser.
3. Der er lufthuller i brødet – det forekommer svampet.	• For meget gær tilsat. • For meget sukker tilsat. • For meget mel tilsat. • Ikke nok salt. • Varmt, fugtigt vejr.	• Reducer gæren med 1/4tsk. • Reducer sukker med 1tsk. • Reducer mel med 6 til 9tsk. • Anvend den mængde salt som anbefales i opskriften. • Reducer væske med 15ml./3 tsk. og gær med 1/4 tsk.
4. Brødet synker sammen.	• For meget væske tilsat. • For meget gær tilsat. • Høj luftfugtighed og varmt vejr kan forårsage at dejen hæver for hurtigt.	• Reducer væske med 15ml./3tsk. næste gang eller tilføj en smule mere mel. • Anvend den anbefalede mængde eller prøv en hurtigere cyklus næste gang. • Anvend koldt vand eller mælk direkte fra køleskabet.
5. Brødet ligner et månelandskab – det har ikke en galt overfalde.	• Ikke nok væske tilsat. • For meget mel tilsat. • Selv om overfladen på brødet ikke er formet perfekt, påvirker dette dog ikke brødets gode smag.	• Tilføj mere væske 15ml./3tsk. • Afmål melet præcist. • Sørg for at dejen forberedes under de bedst mulige forhold.

vejledning til fejlafhjælpning *(fortsat)*

PROBLEM	MULIG ÅRSAG	LØSNING
BRØDETS STØRRELSE OG FORM		
6. Sunket sammen under bagning.	• Maskinen blev anbragt i træk eller kan være blevet skubbet eller stødt under hævning. • Overstiger bageformens kapacitet. • Enten er der for lidt salt i dejen, eller det er helt udeladt. (salt forhindrer dejen i at hæve for meget) • For meget gær tilsat. • Varmt, fugtigt vejr.	• Genindstil brødbageren. • Anvend ikke større mængder ingredienser end anbefalet (maks. 1Kg.). • Anvend den mængde salt som anbefales i opskriften. • Afmål gæret præcist. • Reducer væske med 15ml./3 tsk. og gær med 1/4 tsk.
7. Brød er ujævne – mindre i den ene ende.	• Dejen er for tør og har ikke fået lov til at hæve ens i formen..	• Tilfør mere væske 15ml./3tsk.
BRØDETS STRUKTUR		
8. Tung, kompakt struktur.	• For meget mel tilsat. • Ikke nok gær tilsat. • Ikke nok sukker tilsat.	• Afmål nøjagtigt. • Afmål den korrekte, anbefalede mængde gær. • Afmål nøjagtigt.
9. Åben, smuldret og hullet struktur.	• Salt udeladt. • For meget gær tilsat. • For meget væske tilsat.	• Saml ingredienserne som beskrevet i opskriften. • Afmål den korrekte, anbefalede mængde gær. • Tilfør mere væske 15ml./3tsk.
10. Midten af brødet er ubagt.	• For meget væske tilsat. • Strømsvigt ved betjening. • Mængden var for stor, så maskinene kunne ikke klare det.	• Reducer væske med 15ml./3tsk. • Hvis strømmen afbrydes under drift i mere end 8 minutter, vil du skulle fjerne det ubagte brød fra bageformen og begynde forfra med nye ingredienser. • Reducer mængden til den maks. mængde, der er tilladt.
11. Brødet er svært at skære – meget klistret.	• Skåret mens det var for varmt. • Skåret med en forkert kniv.	• Lad brødet afkøle på en bagerist i mindst 30 min. før der skæres af det. • Anvend en god brødkniv.
SKORPENS FARVE OG TYKKELSE		
12. Mørk skorpefarve/ for tyk.	• MØRK skorpeindstilling anvendt.	• Anvend medium eller lys indstilling næste gang .
13. Brødet er brændt.	• Brødbageren har en funktionsfejl.	• Se afsnittet “Service og kundeservice”.
14. Skorpen er for lys.	• Brødet er bagt for lidt. • Ingen mælkepulver eller frisk mælk i opskriften.	• Forlæng bagetiden. • Tilføj 15ml./3tsk. mælkepulver eller erstat 50% af vandet med mælk, således at brødet for mere farve.

vejledning til fejlafhjælpning *(fortsat)*

PROBLEM	MULIG ÅRSAG	LØSNING
PROBLEMER MED BAGEFORMEN		
15. Dejkrogen kan ikke tages ud.	• Du skal komme vand i bageformen og lade dejkrogen ligge i blød, før den kan tages ud.	• Følg rengøringsvejledningen efter brug. For at løsne den, kan det være nødvendigt at dreje dejkrogen let efter opblødning .
16. Brødet hænger fast i formen/ vanskeligt at ryste ud.	• Kan forekomme ved vedvarende brug.	• Tør indersiden af bageformen let med vegetabilsk olie. • se afsnittet “Service og kundeservice”.
MASKINENS MEKANIK		
17. Brødbageren fungerer ikke/ Dejkrogen bevæger sig ikke.	• Brødmaskinen er ikke tændt • Formen er ikke anbragt korrekt. • Delay-timer valgt.	• Kontroller at ’tænd/sluk’-knappen ⑨ står på TÆND. • Kontroller at formen er låst på plads. • Brødbageren starter ikke før nedtællingen når programmets starttid.
18. Ingredienserne er ikke blandet sammen.	• Startede ikke brødbager. • Glemte at anbringe dejkrogen i formen.	• Efter at have programmeret kontrolpanelet, skal du trykke på start knappen for at tænde for brødbageren. • Kontroller altid at dejkrogen sidder fast på aksen i bunden af formen, før ingredienserne tilsættes.
19. Der lugter brændt under betjening.	• Ingredienserne er løbet ud inden i ovnen. • Formen lækker. • Overstiger bageformens kapacitet.	• Vær forsigtig med ikke at spilde ingredienserne, når de tilføres formen. Ingredienserne kan brænde fast på varmelegemet og forårsage udvikling af røg. • Se afsnittet “Service og kundeservice”. • Anvend ikke større mængder ingredienser end det anbefales i opskriften, og afmål altid ingredienserne nøje.
20. Maskinen blev ved en fejltagelse taget ud af stikkontakten eller mistede strømforsyning under brug. Hvordan kan jeg redde brødet?	• Hvis maskinen er i ældtningscyklus, kasseres ingredienserne og der begyndes forfra. • Hvis maskinen er i hævecyklus, fjernes dejen fra bageformen, og den formes og anbringes i en smurt 23 x 12.5cm/9 x 5 in. Bageform. Dæk den til og lad den hæve til dobbelt størrelse. Anvend indstilling 14 (bag kun) eller bag i en almindelig forvarmet ovn ved 200ºC/400ºF/Gasmærke 6 i 30-35 minutter, eller til brødet er gyldenbrunt. • Hvis maskinen er i bagecyklus, skal du anvende indstilling 14 (bag kun) eller bag i en almindelig forvarmet ovn ved 200ºC/400ºF/Gasmærke 6 og fjern den øverste rist. Tag forsigtigt formen ud af maskinen og anbring den på den nederste rille i ovnen. Bag indtil det er gyldenbrunt.	
21. E:01 vises på displayet, og maskinen kan ikke tændes.	• Ovnkammeret er for varmt.	• Tag maskinen ud af stikkontakten og lad den afkøle i 30 minutter.
22. H:HH & E:EE vises på displayet og maskinen virker ikke.	• Brødbageren har en funktionsfejl. Temperatursensoren har en funktionsfejl.	• Se afsnittet “Service og kundeservice”.

service og kundepleje

- Hvis ledningen er beskadiget, skal den af sikkerhedsgrunde udskiftes af KENWOOD eller en autoriseret KENWOOD-reparatør.

Hvis du har brug for hjælp med:

- at bruge apparatet eller
- servicering eller reparation

Kontakt den butik hvor du oprindelig købte dit produkt.

VIGTIG INFORMATION ANGÅENDE BORTSKAFFELSE AF PRODUKTET I OVERENSSTEMMELSE MED EF DIREKTIV 2002/96/CE.

Ved afslutningen af dets produktive liv må produktet ikke bortskaffes som almindeligt affald. Det bør afleveres på et specialiseret lokalt genbrugscenter eller til en forhandler, der yder denne service. At bortskaffe et elektrisk husholdningsapparat separat gør det muligt at undgå eventuelle negative konsekvenser for miljø og helbred på grund af upassende bortskaffelse, og det giver mulighed for at genbruge de materialer det består af, og dermed opnå en betydelig energi- og ressourcebesparelse. Som en påmindelse om nødvendigheden af at bortskaffe elektriske husholdningsapparater separat, er produktet mærket med en mobil affaldsbeholder med et kryds.

Svenska

Vik ut främre omslaget med bilderna.

innan du använder din Kenwood-apparat

- Läs bruksanvisningen noggrant och spara den för framtida bruk.
- Avlägsna allt emballage och eventuella etiketter.

säkerheten

- Vidrör inga heta ytor. De åtkomliga ytorna kan bli heta under användning. Använd alltid grytlappar /grillvantar för att ta ut det varma tråget.
- Ta alltid ut tråget ur maskinen innan du tillsätter ingredienser, för att undvika spill inne i ugnen. Ingredienser, som stänker på värmarelementet, kan brännas och ge upphov till rök.
- Använd inte maskinen, om det finns synliga tecken på skador på nätsladden eller om den av misstag har tappats i golvet.
- Du får varken sänka ned maskinen, nätsladden eller kontakten i vatten eller någon annan vätska.
- Dra alltid ut kontakten ur uttaget efter användning, innan du sätter dit eller tar bort delar samt före rengöring.
- Låt inte nätsladden hänga ned över kanten på en arbetsyta eller komma i kontakt med heta ytor, t ex en spisplatta.
- Denna maskin får enbart användas på en plan, värmebeständig yta.
- Stick inte in handen i ugnen sedan du tagit ut tråget, eftersom det är mycket varmt där inne.
- Vidrör inte rörliga delar inuti bakmaskinen.
- Överskrid inte de maximala kvantiteterna som angetts för mjöl och jäst som anges i de medföljande recepten.
- Placera inte bakmaskinen i direkt solljus, nära heta föremål eller i drag. Alla dessa faktorer kan påverka temperaturen inne i ugnen och förstöra resultatet av ditt arbete.
- Använd inte denna maskin utomhus.
- Kör inte bakmaskinen när den är tom, eftersom detta skulle kunna skada den allvarligt.
- Använd inte ugnen för någon form av förvaring.
- Täck inte ventilerna på maskinens sidor och se till att det finns tillräcklig ventilation kring bakmaskinen medan den används.
- Denna apparat är inte avsedd att drivas med hjälp av en extern timer eller ett separat fjärrkontrollsystem.
- Den här apparaten är inte avsedd för användning av personer (inklusive barn) med begränsad fysisk eller mental förmåga eller begränsad känsel. Den är inte heller avsedd för användning av personer med bristande erfarenhet eller kunskap, om de inte övervakas eller får instruktioner om hur apparaten ska användas av en person som ansvarar för deras säkerhet.
- Barn får inte lov att leka med apparaten. Lämna dem inte ensamma med den.
- Använd apparaten endast för avsett ändamål i hemmet. Kenwood tar inte på sig något ansvar om apparaten används på felaktigt sätt eller om dessa instruktioner inte följs.

innan du ansluter maskinen till eluttaget:

- Förvissa dig om att nätspänningen är densamma som anges på skylten på maskinens undersida.
- Den här apparaten följer EU-direktiv 2004/108/EG om elektromagnetisk kompatibilitet och EU:s förordning nr 1935/2004 från 2004-10-27 om material som är avsedda för kontakt med livsmedel.

innan du använder bakmaskinen första gången:

- Diska alla delar (se skötsel och rengöring).
- Montera locket (se skötsel och rengöring).
- Montera den automatiska mataren på lockets undersida (se automatisk matare).

delar

① handtag till lucka
② insynsfönster
③ automatisk matare
④ värmarelement
⑤ handtag till tråg
⑥ degblandare
⑦ drivaxel
⑧ drivkoppling
⑨ på/av-knapp
⑩ mätkopp
⑪ dubbel mätsked, 1 tsk & 1 msk

⑫ manöverpanel
⑬ displayfönster
⑭ indikator för programstatus
⑮ indikator för färg på brödskorpa (ljus, medel, mörk, snabb)
⑯ knappar för timerfördröjning
⑰ menyknapp
⑱ knapp för limpstorlek
⑲ programknapp
⑳ bekräftelseknapp
㉑ visningsljus
㉒ favoritknapp
㉓ start-/stoppknapp
㉔ knapp för snabbgräddning
㉕ knapp för att avbryta
㉖ knapp för färg på brödskorpa
㉗ storleksindikatorer för limpor

så här mäter du ingredienser (se bilderna 3 till 7)

För bästa resultat är det synnerligen viktigt att du mäter upp ingredienserna exakt.

- Mät alltid upp flytande ingredienser i den genomskinliga mätkoppen med hjälp av koppens markeringar. Vätskan ska nå precis till markeringen på koppen i ögonhöjd, varken över eller under (se 3).
- Använd alltid vätskor vid rumstemperatur (20°C), om du inte snabbakar bröd med 1-timmesproceduren. Följ anvisningarna i receptavsnittet.
- Använd alltid den medföljande mätskeden för att mäta upp mindre mängder av torra och flytande ingredienser. Använd reglaget för att välja mellan följande mått: ½ tsk, 1 tsk, ½ msk eller 1 msk. Fyll måttet och stryk av det (se 6).

⑨ på/av-knapp

Kenwood-bakmaskinen har en PÅ/AV-knapp och fungerar inte förrän du tryckt på "PÅ"-knappen.

- Sätt i stickkontakten och tryck på PÅ/AV-knappen ⑨ på bakmaskinens baksida. Enheten avger ett pip och 1 (3:15) visas i displayen.
- Glöm inte att alltid stänga av bakmaskinen och dra ut kontakten efter användning.

⑭ indikator för programstatus

Indikatorn för programstatus finns i displayfönstret och indikatorpilen pekar på den del av programmet som bakmaskinen befinner sig i enligt följande:-

Förvärmning : Förvärmningen är endast aktiv i början av inställningen för fullkorn (30 minuter) fullkorn snabb (5 minuter) och glutenfri (8 minuter) för att värma upp ingredienserna före den första knådningen. **Ingen knådning sker under den här fasen.**

Knåda – degen är i den första eller andra knådningsfasen. Under de sista 20 minuterna av den andra.
Knådningscykel på inställning (1), (2), (3). (4), (5), (6), (9), (10), (11) och (13) – den automatiska mataren körs och en varning ljuder som uppmanar dig att tillsätta ytterligare ingredienser manuellt.

Jäsning : Degen befinner sig i första, andra eller tredje jäsningen.

Gräddning : Limpan befinner sig i den sista gräddningen.

Varmhållning : Bakmaskinen övergår automatiskt till varmhållningsläge när gräddningen har avslutats. Den befinner sig i varmhållningsläge i upp till en timma eller tills maskinen stängs av (det som först inträffar). **OBS! Värmeelementet slås på och av och glöder periodvis under varmhållningen.**

så här använder du din bakmaskin

(se motsvarande bilder)

1 Ta bort brödformen genom att hålla i handtaget och vända formen mot ugnens baksida.
2 Sätt in degblandaren.
3 Häll i vattnet i tråget.
4 Tillsätt de övriga ingredienserna i tråget i den ordning de räknas upp i receptet.
7 Se till att alla ingredienser vägs /mäts upp noggrant, eftersom felaktiga mått ger dåliga resultat.
8 Sätt in brödformen i ugnen genom att vinkla formen mot enhetens baksida. Lås sedan formen genom att vrida den mot fronten.
9 Sänk ner handtaget och stäng locket.
10 Sätt i kontakten och starta - enheten avger en pipsignal och återgår till inställning 1 (3:15).
11 Tryck på MENY-knappen ⑰ tills önskat program har valts. Bakmaskinen ställs som standard på 1 kg och brödskorpans färg till Medel. OBS! Om du använder SNABBGRÄDDNING ㉔ trycker du på knappen så startas programmet automatiskt.
12 Välj limpstorlek genom att trycka på knappen LIMPSTORLEK ⑱ tills indikatorn visar önskad storlek.
13 Välj brödskorpans färg genom att trycka på knappen BRÖDSKORPA ㉖ tills indikatorn visar önskad färg (ljus, medel eller mörk).
14 Tryck på START/STOPP-knappen ㉓. Stoppa eller avbryt programmet genom att trycka på START/STOPP-knappen ㉓ i 2–3 sekunder.
15 Efter avslutad bakning ska du dra ut bakmaskinens kontakt ur eluttaget.
16 Ta bort brödformen genom att hålla i handtaget och vända formen mot gräddningskammarens baksida.
Använd alltid grillvantar eftersom formens handtag är varmt och se till att du inte rör vid den automatiska mataren på lockets undersida eftersom den också är varm.
17 Låt limpan svalna på ett galler.
18 Låt brödet svalna i minst 30 minuter innan du skivar det, så att ångan avdunstar. Det är svårt att skiva brödet om det är varmt.
19 Rengör bakformen och knådaren direkt efter användning (se skötsel och rengöring).

㉑ visningsljus

- Du kan när som helst trycka på LJUS-knappen för att visa programstatus i displayen eller för att kontrollera degen i ugnen.
- Ljuset i ugnen slocknar automatiskt efter 60 sekunder.
- Om glödlampan går sönder måste den bytas ut av KENWOOD eller av en auktoriserad KENWOOD-reparatör (se service- och kundvård).

③ automatisk matare

Din bakmaskin BM450 är försedd med en automatisk matare som tillsätter ingredienser direkt i degen under knådningen. Detta säkerställer att ingredienserna inte överbearbetas eller krossas och att de fördelas jämnt.

så här monterar och använder du den automatiska mataren

1 Montera mataren ③ på locket med riktningspilarna ▽.
- Mataren laser inte fast på rätt plats om den inte monteras åt rätt håll.
- Bakmaskinen kan användas utan mataren, men den manuella varningen ljuder ändå.

2 Fyll mataren med ingredienserna.
3 Den automatiska mataren körs efter cirka 15-20 minuters knådning och en ljudsignal hörs om du behöver tillsätta ingredienser manuellt.

råd och tips

Alla ingredienser lämpar sig inte för användning med den automatiska mataren. För bästa resultat ska du följa riktlinjerna nedan:

- Överfyll inte mataren – följ de rekommenderade de maximala kvantiteterna som angetts i de medföljande recepten.
- Håll mataren ren och torr för att förhindra att ingredienserna fastnar.
- Skär ingredienserna i grova bitar eller täck dem lätt med mjöl för att minska risken för att de fastnar.

Användningsöversikt för automatisk matare

ingredienser	**lämplig för användning med automatiska mataren**	**kommentarer**
Torkad frukt, dvs. korinter, russin, suckat och glaserade körsbär	Ja	Hacka grovt, hacka inte för smått. Använd inte frukt i sockerlag eller alkohol. Täck lätt med mjöl för att minska risken för att ingredienserna fastnar. Bitar som är skurna för smått kan fastna i mataren och tillsätts eventuellt inte i degen.
Nötter	Ja	Hacka grovt, hacka inte för smått.
Stora frön, dvs. solros- och pumpafrön	Ja	
Små frön, dvs. vallmo- och sesamfrön	Nej	Mycket små frön kan ramla ut genom gapet kring matarens lucka. Tillsätt helst manuellt eller tillsammans med andra ingredienser.
Örter – färska och torkade	Nej	Små bitar kan ramla utanför mataren. Örter är mycket lätta och kan ev. bli kvar i mataren. Tillsätt helst manuellt eller tillsammans med andra ingredienser.
Frukt/grönsaker i olja/tomater/oliver	Nej	Olja kan få ingredienserna att fastna i mataren. Kan användas efter noggrann avrinning och torkning före tillsättning i mataren.
Ingredienser med högt vatteninnehåll dvs. rå frukt	Nej	Kan fastna i mataren.
Ost	Nej	Kan smälta i mataren. Tillsätt med andra ingredienser direkt i pannan.
Choklad/chokladbitar	Nej	Kan smälta i mataren. Tillsätts manuellt när ljudsignalen hörs.

programschema för bröd /deg

program		Total programtid Brödskorpans färg till Medel			Automatisk matare körs och manuell varning för tillsättning av ingredienser hörs ✯			Varmhållning ✯✯
		500g	750g	1Kg	500g	750g	1Kg	
1 Grundrecept	Brödrecept på vetemjöl eller rågsikt	3:05	3:10	3:15	2:45	2:50	2:55	60
2 vitt bröd snabb	Förkortar programmet med ca 25 minuter.	2:40	2:45	2:50	2:20	2:25	2:30	60
3 Fullvetebröd	Recept med fullvete- eller fullkornsmjöl: 30 minuter förvärme	4:25	4:30	4:35	3:39	3:44	3:49	60
4 fullkorn snabb	För användning med fullkornsmjöl och för snabbare gräddning av fullkornslimpa. Lämpar sig ej för limpor med 100 % fullkorn. 5 minuters förvärmning.	2:34	2:39	2:44	2:15	2:20	2:25	60
5 Franskbröd	Ger en krispigare skorpa och passar för limpor med låg fett- och sockerhalt	3:32	3:36	3:40	3:13	3:17	3:21	60
6 Sött bröd	Brödrecept med hög sockerhalt	3:19	3:22	3:25	2:59	3:02	3:05	60
7 snabbröd	För brödsmet utan jäst – 1 kg mix	2:08			-			22
8 Mjuk kaka	Tunna bröd- & mjuka kakor utan jäst	1:22			-			22
9 Glutenfritt	För användning med glutenfritt mjöl och glutenfria brödmixer Max 500 g mjöl: 8 minuter förvärme	-	2:54	2:59	-	2:37	2:42	60
10 Deg	Deg för manuell formning och gräddning i din egen ugn	1:30			1:14			-
11 Bondbröd	Långt degprogram för bondbrödsdegar.	5:15			4:39			-
12 Marmelad	För marmeladframställning	1:25			-			20

programschema för bröd /deg

program		Total programtid Brödskorpans färg till Medel			Automatisk matare körs och manuell varning för tillsättning av ingredienser hörs ✯			Varmhållning ✯✯
		500g	750g	1Kg	500g	750g	1Kg	
13 pizzadeg	Recept på pizzadeg	1:30			1:14			-
14 gräddning	Endast gräddningsfunktion. Kan även användas för att värma upp limpor eller göra brödskorpan frasig. Ställ in önskad tid med timerknapparna.	0:10 - 1:30			-			60
Knappen snabbgräddning	Ger dig brödlimpor på under 1 timma. Kräver varmt vatten, extra jäst och mindre salt.	0:58			-			60

✯ **En signal kommer att ljuda före den andra knådningen för tillsats av ingredienser, om detta rekommenderas i receptet**

✯✯ **Bakmaskinen kommer att automatiskt gå över i varmhållnings-läget i slutet av gräddningsförloppet. Den kommer att stå kvar i detta läge i upp till en timme eller till dess att maskinen stängs av, beroende på vilket som inträffar först.**

⑯ fördröjningstidur

Med fördröjningstimern kan du förskjuta brödbakningen med upp till 15 timmar. Fördröjd start kan inte användas med programmet ”SNABBBAKNING” (RAPID BAKE) eller med programmen (7) till (13).

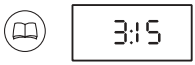
OBS! När du utnyttjar denna fördröjda startfunktion får du inte använda ömtåliga ingredienser, d v s sådant som lätt blir förstört vid rums- eller högre temperatur, t ex mjölk, ägg, ost och joghurt.

För att använda fördröjningstiduret behöver du bara fylla ingredienserna i tråget och låsa fast detta i maskinen samt:

- Tryck på knappen MENU ⓜ för att välja önskat program – programcykeln visas.
- Välja önskad färg på skorpan och storlek.
- Sedan ställa in fördröjningstiduret.
- Tryck på knappen (+) TIMER-knappen och fortsätt att trycka tills den total tid som krävs visas. Om du går förbi den önskade tiden trycker du på (-) TIMER-knappen för att gå tillbaka.
  När du trycker på TIMER-knappen hoppar tiden framåt i steg om 10 minuter. Du behöver inte räkna ut skillnaden mellan den valda programtiden och de totala antal timmar som krävs eftersom bakmaskinen automatisk inkluderar cykeltiden för inställningen.

  Exempel: Du vill ha en färdig limpa klockan 7 på morgonen. Om du gör iordning bakmaskinen med de erforderliga ingredienserna klockan 22 kvällen före, så blir den totala tid du ska ställa in på fördröjningstiduret 9 timmar.

- Tryck på MENU-knappen för att välja program, t.ex. 1 och använd (+) TIMER-knappen för att hoppa i tiden I steg om 10 minuter för att visa “9:00”. Om du går förbi ”9:00” trycker du på (-) TIMER-knappen tills du kommit tillbaka till ”9:00”.



- Tryck på START/STOPP-knappen. Kolonsymbolen (:) blinkar. Timern börjar att räkna ned.

- Om du gör fel eller vill ändra den inställda tiden, ska du trycka på START/STOPP-knappen tills skärmen rensas. Du kan därefter återställa tiden.

㉒ favoritprogram ☆

Med favoritprogrammet kan du skapa och lagra upp till 5 egna program.

skapa/ändra ett eget program

1 Anslut stickproppen och starta maskinen.
2 Tryck på knappen FAVORIT för att välja det program du vill ändra från P1 till P5.
3 Tryck på knappen (P) PROGRAM för att börja ändra programmet.
4 Använd knapparna DELAY TIMER (-) och (+) för att ändra tiden som krävs för varje steg.
5 Tryck på knappen CONFIRM för att spara ändringen och gå till nästa steg i programmet.
6 Upprepa steg 3 till 5 till alla steg har programmerats som du vill ha dem. Programmets statusindikator visar vilket steg i programmet du har nått.
7 När du trycker på knappen CONFIRM för sista gången efter varmhållningsfasen, hörs en ljudsignal och programmet sparas automatiskt.
8 Om du vill gå tillbaka till föregående steg trycker du på knappen CANCEL för att ändra tiden.

så här använder du favoritprogrammet

1 Anslut stickkontakten och slå på maskinen.
2 Tryck på knappen FAVORIT för att välja det program du vill använda från P1 till P5.
3 Tryck på knappen START/STOP eller välj timerfunktionen.

P1–P5 Steg i favoritprogram			
Steg		**Standardinställning**	**Min- och maxtid tillgänglig ändring**
1	Förvärmning	0 minuter	0-60 minuter
2	Knådning 1	3 minuter	0-10 minuter
3	Knådning 2	22 minuter	0-30 minuter
4	Jäsning 1	20 minuter	20-60 minuter
5	Knådning 3	15 sekunder	Kan inte ändras Knådaren körs inte om Jäsning 2 är inställd på 0.
6	Jäsning 2	30 minuter	0-2 timmar
7	Knådning 4	15 sekunder	Kan inte ändras Knådaren körs inte om Jäsning 3 är inställd på 0.
8	Jäsning 3	50 minuter	0-2 timmar
9	Gräddning	60 minuter	0-1 h och 30 minuter
10	Varmhållning	60 minuter	0-60 minuter

strömavbrottsskydd

Bakmaskinen har ett 8 minuters strömavbrottsskydd för det fall kontakten av misstag dras ut ur uttaget när maskinen är igång. Den fortsätter programmet, om den ansluts igen omgående.

skötsel och rengöring

- **Dra ut bakmaskinens kontakt ur uttget och låt den svalna helt fore rengöring.**
- Du får varken doppa bakmaskinen eller utsidan på trågets sockel i vatten.
- Använd inte slipande eller metallredskap för rengöringen.
- Använd en mjuk, fuktad trasa för att vid behov rengöra bakmaskinens ut- och invändiga ytor.

brödform

- Brödformen får inte diskas i diskmaskin.
- Rengör tråg och degblandare **omedelbart** efter varje användning genom att delvis fylla tråget med varmt tvålvatten. Låt stå i 5-10 minuter. Degblandaren ska vridas medurs och lyftas upp för att tas bort. Avsluta rengöringen med en mjuk trasa, skölj och torka. Skulle det inte gå att få bort degblandaren efter 10 minuter, ska du ta tag i axeln under tråget och vrida fram och tillbaka till dess degblandaren lossar.

glaslock

- Lyft av glaslocket och rengör med varmt vatten med diskmedel.
- **Locket får inte diskas i diskmaskin.**
- Se till att locket är helt torrt innan du sätter tillbaka det på bakmaskinen.

automatisk matare

- Ta bort den automatiska mataren från locket och diska den i varmt vatten med diskmedel och använd vid behov en mjuk borste för att göra ren den. Se till att mataren är helt torr innan du sätter tillbaka locket.

Recept (tillsätt ingredienserna i tråget i den ordning de räknas upp i recepten)

Grundrecept vitt bröd

Program 1

Ingredienser	***500g***	***750g***	***1Kg***
Vatten	*245ml*	*300ml*	*380ml*
Vegetabilisk olja	*1 msk*	*1½ msk*	*1½ msk*
Vetemjöl	*350g*	*450g*	*600g*
Skummjölkspulver	*1 msk*	*4 tsk*	*5 tsk*
Salt	*1 tsk*	*1½ tsk*	*1½ tsk*
Socker	*2 tsk*	*1 msk*	*4 tsk*
Torrjäst	*1 tsk*	*1½ tsk*	*1½ tsk*

tsk = 5 ml tesked

msk = 15 ml matsked

Sött bröd (använd ljus färg för brödskorpa)

Program 6

Ingredienser	***500g***	***750g***	***1Kg***
Mjölk	*130ml*	*200ml*	*280ml*
Ägg	*1*	*2*	*2*
Smält smör	*80g*	*120g*	*150g*
Vetemjöl	*350g*	*500g*	*600g*
Salt	*1 tsk*	*1½ tsk*	*1½ tsk*
Socker	*30g*	*60g*	*80g*
Torrjäst	*1 tsk*	*2 tsk*	*2½ tsk*

Fullkornsbröd

Program 3

Ingredienser	**750 g**	**1 kg**
Ägg	*1 plus 1 äggula*	*2*
Vatten	*Se punkt 1*	*Se punkt 1*
Citronjuice	*1 msk*	*1 msk*
Honung	*2 msk*	*2 msk*
Fullkornsmjöl	*450 g*	*540 g*
Oblekt vetemjöl	*50 g*	*60 g*
Salt	*2 tsk*	*2 tsk*
Torrjäst	*1 tsk*	*1½ tsk*

1 Tillsätt ägget/äggen i mätkoppen och häll på vatten för att ge: -

Limpstorlek	***750 g***	***1 kg***
Vätska upp till	*310 ml*	*380 ml*

2 Häll i brödformen med honungen och citronjuicen.

Vitt snabbröd

Knapp för snabbgräddning

Ingredienser	***1Kg***
Vatten, ljummen (32-35°C)	*350ml*
Vegetabilisk olja	*1 msk*
Vetemjöl	*600g*
Skummjölkspulver	*2 msk*
Salt	*1 tsk*
Socker	*4 tsk*
Torrjäst	*4 tsk*

1 Tryck på knappen SNABBGRÄDDNING så startas programmet automatiskt.

Brödrullar

Program 10

Ingredienser	***1Kg***
Vatten	*240ml*
Ägg	*1*
Vetemjöl	*450g*
Salt	*1 tsk*
Socker	*2 tsk*
Smör	*25g*
Torrjäst	*1½ tsk*
För pensling:	
Äggula vispad med 15 ml (1 msk) vatten	*1*
Om så önskas kan sesam- och vallmofrön strös över	

1 Efter avslutad blandning ska degen stjälpas upp på lätt mjölad yta. Platta försiktigt ut degen, dela upp den i 12 lika delar och forma för hand.

2 Låt degen jäsa färdigt efter formningen och grädda sedan i din vanliga ugn.

Ingredienser

Huvudingrediensen vid brödbakning är mjöl, så därför är det viktigt att välja rätt mjöl för att limpan ska bli bra.

Vetemjöl
Vetemjöl ger de bästa limporna. Vete består av ett yttre skal, som ofta kallas för kli, en kärna som innehåller vetegrodd och endosperm, som när de blandas med vatten bildar gluten. Gluten sträcks ut på ett elastiskt sätt och gaserna som avges av jästen fångas in och gör att brödet växer under jäsningen.

Vitt mjöl
I den här typen av mjöl har skal (kli) och vetegrodd avlägsnats. Kvar blir då endosperm som mals till vitt mjöl. Det är viktigt att använda mjöl för vitt bröd eftersom det har en högre proteinnivå, vilket krävs för att gluten ska kunna utvecklas. Använd inte självjäsande mjöl vid bakning av jästbröd i bakmaskinen. Det ger inte lika bra resultat. Livsmedelsbutikerna säljer mjöl av många olika varumärken. Välj ett med hög kvalitet, helst oblekt.

Fullkornsmjöl
I fullkornsmjöl finns skal (kli) och grodd kvar, vilket ger det en nötaktig smak. Bröden får en grövre struktur. Använd fullkornsmjöl som är avsett för bakning. Limpor som bakas med fullkornsmjöl blir mer kompakta än limpor av vitt bröd. Skalen (kli) som finns i mjölet förhindrar att gluten bildas, därför jäser fullkornsdegar långsammare. Använd programmen för fullkornsmjöl så att brödet får tillräckligt med jästid. Om du vill ha en lättare limpa ersätter du en del av fullkornsmjölet med vetemjöl. Du kan baka en snabb fullkornslimpa med hjälp av snabbinställningen för fullkorn.

Grovt mjöl
Kan användas tillsammans med vitt mjöl, eller ensamt. Det innehåller cirka 80-90 % av vetekärnan och ger därför en lättare limpa som ändå är mycket smakrik. Prova att använda det här mjölet i basprogrammet för vitt bröd. Ersätt 50 % av det vita mjölet med grovt mjöl. Eventuellt måste lite extra vätska tillsättas.

Mältat mjöl
En kombination av vitt mjöl, fullkornsmjöl och rågmjöl blandat med mältade fullkorn, som ger både struktur och smak. Använd ensamt eller tillsammans med vetemjöl.

Mjöl som inte kommer från vete
Andra typer av mjöl, t.ex. råg, kan användas tillsammans med vitt mjöl eller fullkornsmjöl vid bakning av traditionella bröd som pumpernickel eller rågbröd. Även en liten tillsats av denna typ av bröd ger en distinkt smak. Använd inte ensamt. Då får du en kletig deg, som ger en mycket tung och kompakt limpa. Andra grödor som hirs, korn, bovete, majsmjöl och havre har lågt proteininnehåll och utvecklar därför inte tillräckligt med gluten för att man ska kunna baka en limpa.

Dessa mjöltyper kan dock tillsättas i små kvantiteter. Prova med att ersätta 10-20 % av det vita mjölet med något av dessa alternativ.

Salt
En liten saltmängd krävs vid brödbakning för att degen ska utvecklas och för smakens skull. Använd fint bordssalt eller havssalt, inte grovmalet salt som lämpar sig bäst att strö ovanpå handrullade frallor för en krispig struktur. Undvik saltersättningar eftersom de oftast inte innehåller natrium.

- Saltet förstärker glutenstrukturen och gör degen mer elastisk.
- Saltet gör att degen inte överjäser och förhindrar att degen kollapsar.
- För mycket salt gör det omöjligt för degen att jäsa tillräckligt mycket.

Sötningsmedel
Använd vitt socker eller farinsocker, honung, maltextrakt, ljus sirap eller lönnsirap.

- Socker och flytande sötningsmedel ger brödet färg och bidrar till att ge ytan en gyllene ton.
- Socker drar åt sig fukt och gör att brödet håller sig färskt en längre tid.
- Socker ger näring åt jästen, men det är egentligen inte helt nödvändigt, eftersom moderna typer av torrjäst kan hämta näring från det naturliga socker och de naturliga stärkelseämnen som finns i mjölet. En tillsats av socker gör emellertid degen mer aktiv.
- Söta bröd innehåller en måttlig sockernivå, men frukt eller glasyr ger extra sötma. Använd programmet för söta bröd vid den här typen av bakning.
- Om du ersätter socker med ett flytande sötningsmedel måste du minska den totala vätskemängden i receptet.

Fetter och oljor
En liten mängd fett eller olja tillsätts ofta i bröd för att ge en mjukare skorpa. Det bidrar även till att hålla brödet färskt under en längre tid. Använd smör, margarin eller ister i små mängder upp till 25 g eller 22 ml (1½ msk) vegetabilisk olja. När det krävs större fettmängder i ett recept, så att smaken blir mer framträdande, ger smör det bästa resultatet.

- Olivolja eller solrosolja kan användas istället för smör. Anpassa vätskeinnehållet vid mängder över 15 ml (3 tsk). Solrosolja är ett bra alternativ om du försöker att hålla kolesterolnivån nere.
- Använd inte margarin med lågt fettinnehåller eftersom det kan innehålla 40 % vatten och därmed inte har samma egenskaper som smör.

Vätska
Någon form av vätska är nödvändig vid bakning. Oftast används vatten eller mjölk. Vatten ger en krispigare skorpa än mjölk. Vatten används ofta tillsammans med mjölkpulver. Det är nödvändigt om du använder fördröjningstimern, eftersom färsk mjölk blir förstörd i sådana fall. I de flesta program går det fint att ta vatten direkt från kranen, men i snabbprogrammet på en timma måste vattnet vara ljummet.

- Under mycket kalla dagar ska du mäta upp vattnet och låta det stå i rumstemperatur i 30 minuter före användning. Det samma gäller för kylskåpskall mjölk.
- Kärnmjölk, yoghurt, gräddfil och färskostar som ricotta, keso och kesella kan användas som vätska för att ge ett saftigare och mjukare bröd. Kärnmjölk ger en god, något sur ton, som liknar lantbröd och surdegsbröd.
- Ägg kan tillsättas för att berika degen, ge en vackrare färg och för att ge struktur och stabilitet åt gluten under jäsningen. Om ägg används ska vätskeinnehållet minskas i tillämplig mängd. Placera ägget i en mätskål och fyll på med vätska för att få rätt vätskemängd för receptet.

Jäst
Jäst kan köpas både i färsk form och som torrjäst. Alla recept i det här häftet har provlagats med torrjäst som inte måste lösas i vatten först. Jästen placeras i en grop i mjölet där den hålls torr och inte kommer i kontakt med vätskan förrän sammanblandningen av ingredienserna påbörjas.

- Använd torrjäst för bästa resultat. Färsk jäst rekommenderas inte eftersom den kan ge mer varierande resultat än torrjäst. Använd inte färsk jäst om du ska använda fördröjningstimern. Om du vill använda färsk jäst ska du tänka på följande:
  6 g färsk jäst = 1 tsk torrjäst
  Blanda den färska jästen med 1 tsk socker och 2 msk av vattnet (varmt). Vänta i 5 minuter tills blandningen är skummig. Tillsätt sedan övriga ingredienser i formen. För bästa resultat måste du eventuellt anpassa jästmängden något.
- Använd de mängder som anges i recepten. För mycket jäst kan göra att brödet överjäser och rinner över kanten på brödformen.
- När du har öppnat en påse med torrjäst ska innehållet användas inom 48 timmar, om inte tillverkaren har angett något annat. Återförslut efter användning. Återförslutna torrjästpaket kan förvaras i frysen tills de ska användas.
- Använd torrjäst innan bäst före-datumet har passerat, eftersom jäsningseffekten försämras med tiden.
- Vissa livsmedelsbutiker säljer torrjäst som har tillverkats särskilt för användning i bakmaskiner. Detta ger också goda resultat, men de rekommenderade mängderna måste eventuellt anpassas.

Anpassa egna recept

När du har prövat några av de medföljande recepten vill du kanske anpassa några av dina egna favoritrecept, som du tidigare tillrett och knådat för hand. Börja med att välja ett av recepten i det här häftet som påminner om ditt eget recept och använd det som en guide.

Läs igenom följande riktlinjer och gör de anpassningar som behövs.

- Se till att du använder rätt mängd av alla ingredienser i bakmaskinen. Överskrid inte rekommenderade maxmängder. Räkna vid behov om receptet så att mjöl- och vätskemängden passar för bakmaskines recept.
- Tillsätt alltid vätskan först i bakformen. Håll jästen torr genom att tillsätta den efter mjölet.
- Ersätt färsk jäst med torrjäst. Obs! 6 g färsk jäst = 1 tsk (5 ml) torrjäst
- Använd mjölkpulver och vatten istället för färsk mjölk, om du använder fördröjningstimern.
- Om ägg ingår i ditt vanliga recept, ska du tillsätta äggen som en del av den totala vätskemängden.
- Se till att jästen inte kommer i kontakt med vätskan i brödformen innan sammanblandningen av ingredienserna påbörjas.
- Kontrollera degkonsistensen under de första minuterna som maskinen blandar samman ingredienserna. Bakmaskiner kräver en något mjukare deg, så du måste eventuellt tillsätta extra vätska. Degen ska vara tillräckligt fuktig för att sakta kunna sjunka tillbaka.

Ta ut, skiva och förvara bröd

- När limpan är gräddad ska du för bästa resultat ta ut den ur maskinen och stjälpa upp den ur formen direkt, även om den hålls varm i bakmaskinen i upp till en timma.
- Ta ut brödformen ur bakmaskinen med ugnsvantar, även om du tar ut den under varmhållningsprogrammet. Vänd formen upp och ned och skaka på den tills brödet lossnar.
  Om det är svårt att få loss brödet kan du försöka att knacka hörnet av brödformen mot en träskiva eller så kan du rotera basen under brödformen.
- Knådaren ska finnas kvar i brödformen när du tagit ut brödet. I undantagsfall kan den dock ligga inuti brödlimpan. Om så är fallet ska du ta ut den med hjälp av ett värmetåligt plastredskap innan du skivar brödet. Använd inte metallredskap eftersom det kan orsaka repor på knådarens anti stick-behandlade yta.
- Låt brödet svalna i minst 30 minuter på ett galler, så att det får ånga av. Det är svårt att skiva brödet om det är varmt.

Förvaring

Hembakt bröd innehåller inte några konserveringsmedel och bör därför ätas upp inom 2-3 dagar efter att det bakats. Om du inte ska äta brödet direkt, ska du slå in det i plastfolie eller placera det i en plastpåse och försluta den.

- Krispigt franskbröd mjuknar ofta när det förvaras i plast, så det är bäst att lämna det utan övertäckning tills det ska skivas.
- Om du vill lagra brödet under längre tid ska det förvaras i frysen. Skiva brödet innan du fryser det. Då blir det enkelt att ta fram så många skivor som behövs.

Allmänna tips

Resultaten av brödbaket beror på en rad olika faktorer, exempelvis ingrediensernas kvalitet, noggrann uppmätning, temperatur och luftfuktighet.
Här följer några tips som garanterar bästa resultat.

Bakmaskinen är inte en tillsluten enhet och den påverkas av omgivningstemperaturen. Om det är en mycket varm dag eller om maskinen används i ett varmt kök kommer degen troligtvis att jäsa mer än om det är kallt. Den optimala rumstemperaturen ligger mellan 20 ℃/68 ℉ och 24 ℃/75 ℉.

- Under mycket kalla dagar ska du låta kranvatten stå i rumstemperatur i 30 minuter före användning. Det samma gäller för ingredienser i kylen.
- Alla ingredienser ska vara rumstempererade när de används, om inget annat anges i receptet.
  För snabbprogrammet på 1 timma måste du t.ex. värma vätskan.
- Tillsätt ingredienserna i den ordning som anges i receptet. Håll jästen torr och borta från vätskor i brödformen tills du startar omrörningen.
- Noggrann uppmätning är den viktigaste faktorn för att lyckas med bakningen. De flesta problem beror på felaktig uppmätning eller på att en ingrediens inte tillsatts. Följ måtten enligt metersystemet eller enligt amerikanska mått: De är inte utbytbara. Använd medföljande mätskål och sked.
- Använd alltid färska ingredienser, som inte har passerat sista förbrukningsdag. Ingredienser som mjölk, ost grönsaker och färsk frukt kan bli dåliga, särskilt under varma förhållanden. De ska endast användas i bröd som ska bakas direkt.
- Tillsätt inte för mycket fett. Det bildar en spärr mellan jäst och mjöl, som gör jäsningen långsammare och kan ge en tung och kompakt limpa.
- Skär smör och annat fett i små bitar innan du tillsätter det i maskinen.
- Ersätt en del av vattnet med fruktjuice av t.ex. apelsin, äpple eller ananas när du gör bröd med fruktsmak.
- Grönsaksjuice kan tillsättas som en del av vätskan. Vatten från potatiskok innehåller stärkelse, vilket gör att jästen verkar bättre och ger ett väljäst, mjukt bröd som håller sig färskt längre.
- Grönsaker som riven morot, squash eller kokt mosad potatis kan tillsättas som smaksättning.
  Du måste minska vätskemängden i receptet eftersom dessa livsmedel innehåller vatten. Börja med mindre vatten och kontrollera degen när den börjar att blandas. Tillsätt mer vatten vid behov.
- Överskrid inte de kvantiteter som anges i receptet. Du kan skada bakmaskinen då.
- Om brödet inte jäser bra ska du ersätta kranvattnet med uppkokat vatten som fått svalna. Om du har mycket klor och fluor i vattnet kan det påverka jäsningen. Hårt vatten kan också ha denna effekt.
- Kontrollera degen efter cirka 5 minuters oavbruten knådning. Ha en mjuk skrapa bredvid maskinen så att du kan skrapa ned längs sidorna av behållaren om ingredienserna fastnar i hörnen. Placera den inte i närheten av knådaren eller hindra dess rörelse.
  Kontrollera även att degen har rätt konsistens. Om degen är smulig eller om maskinen verkar arbeta för hårt ska du tillsätta lite mer vatten.
- Öppna inte locket under jäsning eller bakning eftersom det kan få brödet att sjunka ihop.

felsökningsschema

Här nedan beskrivs några av de vanligaste problem, som kan uppstå när du bakar bröd i bakmaskinen. Läs igenom dessa exempel, de troliga orsakerna och vilka åtgärder du då ska vidta för att lyckas med din bakning.

PROBLEM	TROLIGA ORSAKER	ÅTGÄRD
LIMPANS STORLEK OCH FORM		
1. Brödet jäser inte tillräckligt	• Fullkornslimpor blir inte lika höga som vitt bröd p g a att det finns mindre glutenbildande protein i fullkornsmjöl	• Normal situation, ingen åtgärd
	• Inte tillräckligt med vätska	• Öka vätskemängden med 15 ml / 3 tsk
	• Sockret bortglömt eller inte nog mycket tillsatt	• Blanda ingredienserna i den ordning de räknas upp i receptet
	• Fel typ av mjöl har använts	• Du kanske har använt fel typ av vetemjöl med för låg glutenhalt • Använd inte universalmjöl
	• Fel typ av jäst har använts	• För bästa resultat ska du enbart använda torrjäst
	• Inte tillräckligt med jäst tillsatt eller jästen för gammal	• Mät upp rekommenderad mängd och kontrollera förpackningens bäst-före-datum
	• Snabbakningsförloppet har valts	• Denna procedur ger kortare limpor – detta är normalt
	• Jäst och socker kom i kontakt med varandra före blandningen	• Se till att hålla isär dem när de tillsätts i tråget
2. Platta limpor, ingen jäsning	• Jästen bortglömd	• Blanda ingredienserna i den ordning de räknas upp i receptet
	• Jästen för gammal	• Kontrollera bäst-före-datum
	• Vätskan för varm	• Använd vätska med rätt temperatur för det valda programmet
	• För mycket salt tillsatt	• Använd rekommenderad mängd
	• Om du använder tiduret: jästen blev blöt innan bakningen startade	• Placera de torra ingredienserna i tråghörnen och gör en liten fördjupning i mitten av dessa för jästen, för att skydda den från vätskor
3. Ovansidan ”uppumpad” – svamplikt utseende	• För mycket jäst	• Minska jästmängden med ¼ tsk
	• För mycket socker	• Minska sockermängden med 1 tsk
	• För mycket mjöl	• Minska mjölmängden med 6 till 9 tsk
	• Inte tillräckligt med salt	• Använd den mängd salt som rekommenderas i receptet
	• Varm, fuktig väderlek	• Minska vätskemängden med 15 ml / 3 tsk och jästen med ¼ tsk
4. Urgröpningar upptill och på sidorna	• För mycket vätska	• Minska vätskemängden med 15 ml / 3 tsk nästa gång eller tillsätt lite mera mjöl
	• För mycket jäst	• Använd den mängd som rekommenderas i receptet eller försök ett snabbare program nästa gång
	• Hög luftfuktighet och varmt väder kan ha lett till att degen jäste för snabbt	• Kyl vattnet eller tillsätt mjölk direkt från kylen
5. Knölig, knottrig och ojämn översida	• Inte tillräckligt med vätska	• Öka vätskemängden med 15 ml / 3 tsk
	• För mycket mjöl	• Mät upp mjölmängden exakt
	• Limpornas ovansidor kanske inte alla är perfekt formade men detta påverkar inte brödets underbara smak	• Se till att degen framställs under bästa tänkbara förhållanden

felsökningsschema *(forts)*

PROBLEM	TROLIGA ORSAKER	ÅTGÄRD
LIMPANS STORLEK OCH FORM		
6. Brödet föll ihop under gräddningen	• Maskinen stod i drag eller har varit utsatt för stötar eller rubbningar under jäsningen • Trågets kapacitet överskriden • Inte tillräckligt med salt eller bortglömt (saltet hjälper till att hindra degen från överjäsning) • För mycket jäst • Varm. Fuktig väderlek	• Flytta maskinen • Använd inte mer ingredienser än vad som rekommenderats för stora limpor (max 1Kg) • Använd den i receptet rekommenderade saltmängden • Mät upp jästen noggrant • Minska vätskemängden med 15 ml/3 tsk och jästen med ¼ tsk
7. Limporna ojämnt kortare i ena änden	• Degen alltför torr, så att den inte kan jäsa jämnt i tråget	• Öka vätskemängden med 15 ml / 3 tsk
BRÖDETS STRUKTUR		
8. Tung, tät struktur	• För mycket mjöl • Inte tillräckligt med jäst • Inte tillräckligt med socker	• Mät upp noggrant • Mät upp rätt mängd rekommenderad jäst • Mät upp noggrant
9. Öppen, skiktad, hålig struktur	• Salt bortglömt • För mycket jäst • För mycket vätska	• Blanda ingredienserna i den ordning de räknas upp i receptet • Mät upp rätt mängd rekommenderad jäst • Minska vätskemängden med 15 ml / 3 tsk
10. Limpan är degig i mitten, inte tillräckligt gräddad	• För mycket vätska • Strömavbrott under drift • Mängderna var för stora för att maskinen skulle klara dessa	• Minska vätskemängden med 15 ml / 3 tsk • Om strömmen försvinner under mer än 8 minuter vid drift, måste du avlägsna den ogräddade limpan från formen och börja om med nya ingredienser. • Minska mängderna till tillåtna maximimängder
11. Det blir inga fina skivor av brödet, skivorna ”klibbar ihop”	• Brödet skivat när det är för varmt • Du använder fel typ av kniv	• Låt brödet svalna på galler minst 30 minuter för att ångan ska hinna dunsta innan du skivar det • Använd en ordentlig brödkniv
SKORPANS FÄRG OCH TJOCKLEK		
12. Mörk färg på skorpan / för tjock	• Inställning för MÖRK skorpa har använts	• Använd inställning ”medel” eller ”ljus” nästa gång
13. Limpan är bränd	• Bakmaskinen fungerar inte som den ska	• Se avsnittet om ”Service och kundtjänst”
14. Skorpan är för ljus	• Brödet inte gräddat tillräckligt länge • Inget mjökpulver eller färsk mjölk i receptet	• Öka på gräddningstiden • Tillsätt 15 ml / 3 tsk skummjölkspulver eller byt ut hälften av vattnet mot mjölk för att få brunare yta

felsökningsschema *(forts)*

PROBLEM	TÄNKBARA ORSAKER	ÅTGÄRD
TRÅGPROBLEM		
15. Det går inte få loss degblandaren	• Du måste hälla vatten i tråget och låta degblandaren ligga i blöt innan den går att lossa	• Följ rengöringsanvisningarna efter användning. Du kanske behöver vrida degblandaren något efter blötläggningen för att lossa den
16. Brödet fastnar i tråget / svårt att stjälpa ut	• Kan inträffa efter långvarig användning	• Torka av insidan av tråget försiktigt med vegetabilisk olja • Se avsnittet ”Service och kundtjänst”
MASKINENS MEKANISKA DELAR		
17. Bakmaskinen fungerar inte / degblandaren rör sig inte	• Bakmaskinen är inte påslagen • Tråget är inte rätt insatt • Fördröjningstiduret är inkopplat	• Kontrollera att på/av-knappen ⑨ är i läget PÅ. • Kontrollera att tråget är låst i läge • Maskinen startar inte förrän nedräkningen till start avslutats
18. Ingredienserna inte blandade	• Du har inte startat bakmaskinen • Du har glömt att sätta in degblandaren i tråget	• Efter programmeringen ska du trycka på starttangenten för att sätta igång maskinen • Se alltid till att deglandaren sitter på axeln i botten av tråget innan du tillsätter ingredienserna
19. Det luktar bränt när maskinen körs	• Ingredienser har spillts ut inne i ugnen • Tråget läcker • Trågets kapacitet har överskridits	• Var försiktig, så att du inte spiller när du tillsätter ingredienser. De kan bränna fast på värmarelementet och ge upphov till rök • Se avsnittet ”Service och kundtjänst” • Använd inte mer ingredienser än vad som rekommenderas i receptet och mät alltid upp dem exakt
20. Maskinkontakten har dragits ur av misstag eller strömavbrott under drift. Hur kan jag rädda brödet?	• Om maskinen håller på med blandningsförloppet ska du kassera ingredienserna och börja om på nytt • Om maskinen håller på med jäsningen ska du tömma degen ur tråget, forma den och placera den i smord form 23 x 12,5 cm, täcka över och låta den jäsa till dubbel storlek. Använd gräddningsläget 14 eller grädda i förvärmd, vanlig ugn vid 200°C i 30-35 minuter eller tills brödet fått gyllenbrun färg • Om maskinen håller på med gräddningen ska du använda gräddningsläget 14 eller grädda i förvärmd, vanlig ugn vid 200°C. Lyft försiktigt bort tråget ur maskinen och placera det på gallret längst ned i ugnen. Grädda tills brödet fått gyllenbrun färg	
21. E:01 visas på displayen och maskinen kan inte sättas igång	• Ugnen är för varm	• Dra kontakten ur uttaget och låt svalna i 30 minuter
22. H:HH & E:EE visas på displayen och maskinen går inte	• Bakmaskinen fungerar inte. Temperaturgivarfel	• Se avsnittet ”Service och kundtjänst”

service och kundtjänst

- Om sladden är skadad måste den av säkerhetsskäl bytas ut av KENWOOD eller av en auktoriserad KENWOOD-reparatör.

Om du behöver hjälp med:

- att använda apparaten eller
- service eller reparationer

Kontakta återförsäljaren där du köpte apparaten.

VIKTIG INFORMATION FÖR KORREKT BORTSKAFFNING AV PRODUKTEN I ÖVERENSSTÄMMELSE MED EU-DIREKTIV 2002/96/EG.

När produktens livslängd är över får den inte slängas i hushållssoporna. Den kan överlämnas till lokala myndigheters avfallssorteringscentraler eller till en återförsäljare som ger denna service.
När du avfallshanterar en hushållsmaskin på rätt sätt undviker du de negativa konsekvenser för miljön och hälsan som kan uppkomma vid felaktig avfallshantering. Du möjliggör även återvinning av materialen vilket innebär en betydande besparing av energi och tillgångar.

Brett ut framsiden med illustrasjoner

før du tar Kenwood-apparatet i bruk

- Les nøye gjennom denne bruksanvisningen og ta vare på den slik at du kan slå opp i den senere.
- Fjern all emballasje og eventuelle etiketter.

sikkerhet

- Ikke berør varme overflater. Tilgjengelige overflater kan bli varme ved bruk. Bruk alltid grytekluter til å ta ut den varme brødformen.
- For å forhindre søl inni stekerommet skal du alltid fjerne brødformen fra maskinen før du har i ingrediensene. Ingredienser som skvetter på varmeelementet kan brenne og føre til røyk.
- Ikke bruk denne maskinen dersom det er synlig tegn på skade på strømledningen, eller dersom den ved et uhell er blitt sluppet ned.
- Ikke legg maskinen, ledningen eller støpselet i vann eller annen væske.
- Trekk alltid støpselet ut av kontakten etter bruk, før du setter på eller fjerner deler, og før rengjøring.
- Ikke la den elektriske ledningen henge ut over kanten på benken, eller la den berøre varme overflater som f.eks. gass eller elektriske kokeplater.
- Maskinen skal bare brukes på en flat, varmebestandig overflate.
- Ikke ha hånden inni stekerommet etter at brødformen er tatt ut, da det er svært varmt.
- Ikke berør bevegelige deler i brødmaskinen.
- Ikke overskrid de maksimale mengdene for mel og hevemiddel som er spesifisert i oppskriftene som følger med.
- Ikke sett brødmaskinen direkte i sollyset, nær varme apparater eller i trekk. Alt dette kan påvirke den innvendige temperaturen i ovnen, som kan ødelegge resultatet.
- Ikke bruk denne maskinen utendørs.
- Ikke bruk brødmaskinen når den er tom, da det kan påføre den alvorlig skade.
- Ikke bruk stekerommet som oppbevaringssted.
- Ikke dekk til luftehullene på siden av maskinen og sørg for at det er nok ventilasjon rundt brødbakeren når den er i bruk.
- Dette apparatet er ikke ment å skulle brukes med en ekstern tidtaker eller et separat fjernkontrollsystem.
- Apparatet er ikke ment brukt av personer (inkludert barn) med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller med manglende erfaring og kunnskap, med mindre vedkommende har fått tilsyn eller opplæring i hvordan apparatet skal betjenes av en person som er ansvarlig for vedkommendes sikkerhet.
- Barn må ha tilsyn for å sikre at de ikke leker med apparatet.
- Bruk bare apparatet til dets tiltenkte hjemlige bruk. Kenwood frasier seg ethvert ansvar ved feilaktig bruk eller dersom apparatet ikke er brukt i henhold til denne bruksanvisningen

før du setter i støpselet

- Forsikre deg om at nettspenningen er i overensstemmelse med det som står på undersiden av brødmaskinen.
- Dette apparatet er i samsvar med EU-direktiv 2004/108/EU om elektromagnetisk kompatibilitet og EU-bestemmelse nr. 1935/2004 fra 27/10/2004 om materialer som skal brukes i kontakt med mat.

før du tar brødmaskinen i bruk for første gang

- Vask alle delene (se stell og rengjøring)
- Sett på lokket (se stell og rengjøring).
- Fest den automatiske dispenseren på undersiden av lokket (se Automatisk dispenser).

deler

① lokkhåndtak
② vindu
③ automatisk dispenser
④ varmeelement
⑤ brødformhåndtak
⑥ elteblad
⑦ drivaksel
⑧ drivkopling
⑨ på/av-bryter
⑩ målebeger
⑪ dobbel måleskje 1 ts og 1 ss

⑫ kontrollpanel
⑬ displayvindu
⑭ programstatus-indikator
⑮ skorpefarge-indikatorer (lys, middels, mørk, hurtig)
⑯ utsettelsesknapper
⑰ menyknapp
⑱ brødstørrelseknapp
⑲ program-knapp
⑳ bekreft-knapp
㉑ tittelys
㉒ favoritt-knapp
㉓ start/stopp-knapp
㉔ hurtigbakeknapp
㉕ avbryt-knapp
㉖ skorpefargeknapp
㉗ brødstørrelseindikatorer

slik måler du ingrediensene (se ill. 3 til 7)
Det er ytterst viktig å bruke nøyaktig oppmålte ingredienser for best resultater.

- Mål alltid væsker i det vedlagte gjennomsiktige begeret med graderingsmerker. Væsken skal knapt nå til merket på begeret i synshøyde, ikke over eller under (se 3)
- Bruk alltid væsker med romtemperatur, 20 ºC, med mindre du lager brød ved hjelp av den raske 1 timerssyklusen. Følg bruksanvisningen i delen om oppskrifter.
- Bruk alltid vedlagte måleskje til å måle mindre mengder tørre og våte ingredienser. Bruk skyvelokket til å velge blant følgende mål - 1⁄2 ts, 1 ts, 1⁄2 ss eller 1 ss. Bruk strøken skje (se 6).

⑨ på/av-bryter

Kenwood brødmaskinen er utstyrt med en PÅ/AV-bryter, og fungerer ikke før du har trykket ned "på"-bryteren.

- Sett i støpselet og trykk på PÅ/AV-bryteren ⑨ som finnes bak på brødmaskinen – maskinen piper og 1 (3:15) kommer fram på skjermen.
- Slå alltid brødmaskinen av og trekk ut støpselet etter bruk.

⑭ programstatus-indikator

Programstatus-indikatoren finnes på skjermen, og indikatorpilen peker på trinnet i syklusen som brødmaskinen befinner seg på som følger: -

Forvarming ≋ Forvarmingsfunksjonen fungerer kun i begynnelsen av innstillingene for helkorn (30 minutter), helkorn hurtig (5 minutter) og glutenfritt (8 minutter) for å varme ingrediensene før det første eltetrinnet begynner. Det er ingen elting i denne tidsperioden.

Elte - Deigen er enten på 1. eller 2. eltetrinn, eller slås sammen mellom hevesyklusene. I de siste 20 minuttene av 2. Eltesyklus på innstilling (1), (2), (3), (4), (5), (6), (9), (10), (11) og (13) går den automatiske dispenseren og du hører en alarm som betyr at du skal tilsette eventuelle andre ingredienser manuelt.

Heve deigen er enten i 1., 2. eller 3. hevesyklus.

Stek Brødet er i siste stekesyklus.

Holde varm Brødmaskinen går automatisk inn i holde varm-modus ved slutten av stekesyklusen. Den blir i holde varm- modusen i inntil 1 time, eller til maskinen slås av, avhengig av hva som kommer først.
Vennligst merk: varmeelementet slås på og av og lyser periodisk i løpet av holde varm-syklusen.

bruke brødmaskinen
(se illustrasjonspanelet)

1 Fjern brødformen ved å holde i håndtaket og vri formen til baksiden av bakekammeret.
2 Sett på eltebladet.
3 Hell vannet i brødformen.
4 Ha resten av ingrediensene i formen, i rekkefølgen som er oppgitt i oppskriftene. Sørg for at alle ingrediensene veies nøye da feil mål gir dårlige
7 resultater.
8 Sett brødformen i ovnen ved å plassere brødformen i vinkel mot baksiden av enheten. Lås deretter formen ved å vri den mot forsiden.
9 Senk håndtaket og lukk lokket.
10 Sett støpselet i kontakten og slå maskinen på – enheten avgir en pipelyd og går til standardinnstillingen 1 (3:15).
11 Trykk på MENY-knappen ⑰ til ønsket program er valgt. Brødmaskinen vil gå tilbake til standarden som er 1 kg og middels skorpefarge. Merk: Hvis du bruker "HURTIGBAKING" ㉔, skal du bare trykke inn knappen og programmet starter automatisk.
12 Velg brødstørrelse ved å trykke på BRØDSTØRRELSE-knappen ⑱ til indikatoren går til ønsket brødstørrelse.
13 Velg skorpefarge ved å trykke på SKORPE-knappen ㉖ til indikatoren går til ønsket skorpefarge (lys, middels eller mørk).
14 Trykk på START/STOPP-knappen ㉓. For å stoppe eller avbryte programmet trykker du på START/STOPP-knappen ㉓ i 2-3 sekunder.
15 På slutten av stekesyklusen trekker du støpselet ut av kontakten.
16 Fjern brødformen ved å holde i håndtaket og vri formen til baksiden av bakekammeret.
Bruk alltid grytekluter siden formhåndtaket er varmt, og sørg for å ikke ta på den automatiske dispenseren på undersiden av lokket siden denne også er varm.
17 Ta brødet ut av formen og la det avkjøles på rist.
18 La brødet avkjøles i minst 30 minutter før du skjærer i det, slik at dampen slipper ut. Det er vanskelig å skjære brødet dersom det er varmt.
19 Rengjør brødformen og elteren umiddelbart etter bruk (se stell og rengjøring).

㉑ tittelys

- Du kan når som helst trykke på LYS-knappen for å se programstatusen i skjermvinduet eller for å sjekke fremdriften til deigen i bakekammeret.
- Bakekammerets tittelys slår seg automatisk av etter 60 sekunder.
- Hvis lyspæren slutter å virke, må den byttes ut av KENWOOD eller en autorisert KENWOOD-reparatør (se Service og kundestøte).

③ automatisk dispenser

Din BM450 brødmaskin er utstyrt med en automatisk dispenser som tilsetter ekstra ingredienser direkte i deigen under eltesyklusen. Dette sikrer at ingrediensene ikke overbehandles eller knuses og at de fordeles jevnt.

slik fester og bruker du den automatiske dispenseren

1 Fest dispenseren ③ på lokket med justeringspilene ▽.
- Dispenseren låser seg ikke på plass med mindre den festes riktig hele veien rundt.
- Brødmaskinen kan brukes uten dispenseren festet på om nødvendig, men du hører den manuelle alarmen.

2 Fyll dispenseren med ønskede ingredienser.
3 Den automatiske dispenseren starter etter omtrent 15-20 minutter med elting og du hører en alarm dersom du trenger å legge til ingredienser manuelt.

hint og tips

Ikke alle ingredienser passer i den automatiske dispenseren, og for å få best mulig resultat bør du følge retningslinjene under:

- Ikke overfyll dispenseren - følg de anbefalte mengdene som er angitt i de medfølgende oppskriftene.
- Hold dispenseren ren og tørr for å hindre at ingrediensene klistrer seg fast.
- Skjær ingredienser i store biter eller ta på litt mel for å redusere klistring som kan hindre ingrediensene i å frigjøres.

tabell for bruk av automatisk dispenser

ingredienser	**passer til bruk i den automatiske dispenseren**	**kommentarer**
Tørket frukt, f.eks. sultanrosiner, rosiner, blandet skall og glasserte kirsebær	Ja	Hakk i store biter, ikke for små. Ikke bruk frukt som er lagt i sirup eller alkohol. Ta på litt mel for å hindre at frukten klistrer seg fast. For små biter kan klistre seg til dispenseren og ikke bli tilsatt i deigen.
Nøtter	Ja	Hakk i store biter, ikke for små.
Store frø, f.eks. solsikke- og gresskarfrø	Ja	
Små frø, f.eks. valmue- og sesamfrø	Nei	Veldig små frø kan falle gjennom åpningen rundt dispenserdøren. Det er best å tilsette dem manuelt eller med andre ingredienser.
Urter - ferske og tørkede	Nei	På grunn av den lille størrelsen kan de falle ut av dispenseren. Urter er lette i vekt og kan ikke frigjøres fra dispenseren. Det er best å tilsette dem manuelt eller med andre ingredienser.
Frukt/grønnsaker i olje/tomater/oliven	Nei	Olje kan føre til at ingrediensene klistrer seg til dispenseren. Kan brukes hvis de er skikkelig avrent og tørket før du legger dem til i dispenseren.
Ingredienser med høyt vanninnhold, f.eks. frisk frukt	Nei	Kan klistre seg til dispenseren.
Ost	Nei	Kan smelte i dispenseren. Tilsett med andre ingredienser direkte i formen.
Sjokolade/sjokoladebiter	Nei	Kan smelte i dispenseren. Tilsettes manuelt når alarmen går.

programtabell for brød/deig

program		Total programtid Middels skorpefarge			Automatisk dispenseroperasjon og manuell alarm for tilsetting av ingredienser ✱			Hold varm ✱✱
		500g	750g	1Kg	500g	750g	1Kg	
1 basis	Oppskrifter på loff eller kneip	3:05	3:10	3:15	2:45	2:50	2:55	60
2 loff hurtig	Reduserer loffsyklusen med ca. 25 minutter	2:40	2:45	2:50	2:20	2:25	2:30	60
3 grovbrød	Oppskrifter på grovbrød 30 minutter forvarming	4:25	4:30	4:35	3:39	3:44	3:49	60
4 helkorn hurtig	Til bruk med helkornmel og til et raskere grovbrød. Passer ikke til brød med 100 % sammalt mel 5 minutters forvarming	2:34	2:39	2:44	2:15	2:20	2:25	60
5 fransk	Gir en sprøere skorpe og passer til brød med lite fett og sukker	3:32	3:36	3:40	3:13	3:17	3:21	60
6 søtt	Brødoppskrifter med mye sukker	3:19	3:22	3:25	2:59	3:02	3:05	60
7 hurtigbrød	Brød uten gjær – 1 kg blanding	2:08			-			22
8 kake	Brød uten gjær, og kaker	1:22			-			22
9 glutenfritt	Til bruk med glutenfritt mel og glutenfrie brødmikser. Maks 500 g melvekt: 8 minutters forvarming	-	2:54	2:59	-	2:37	2:42	60
10 deig	Deig til forming for hånd og steking i vanlig ovn.	1:30			1:14			-
11 Spesialdeig	Lang deigsyklus til tilberedelse av spesialdeiger	5:15			4:39			-
12 syltetøy	Til sylting	1:25			-			20

programtabell for brød/deig

program		Total programtid Middels skorpefarge			Automatisk dispenseroperasjon og manuell alarm for tilsetting av ingredienser ✯			Hold varm ✯✯
		500g	750g	1Kg	500g	750g	1Kg	
13 pizzadeig	Oppskrifter på pizzadeig	1:30			1:14			-
14 stek	Funksjon for kun steking. Kan også brukes til å varme opp igjen eller få sprø skorpe på brød som allerede er stekt og avkjølt. Bruk tidsurknappene til å endre ønsket tid.	0:10 - 1:30			-			60
Hurtigbakeknapp	Gir brød på under 1 time. Brødene trenger varmt vann, ekstra gjær og mindre salt.	0:58			-			60

✯ **Du hører en alarm før andre eltesyklus er avsluttet, slik at du kan tilsette ingredienser hvis oppskriften anbefaler det.**

✯✯ **Brødmaskinen går automatisk inn i hold varm-modus på slutten av stekesyklusen. Den forblir i denne hold varm-modusen i inntil én time eller til maskinen slås av, avhengig av hva som kommer først.**

⑯ utsettelsesfunksjon

Med utsettelsesfunksjonen kan du utsette brødbakingsprosessen med opptil 15 timer. Den forsinkede starten kan ikke brukes med programmet "HURTIGBAKING" eller program (7) til (13).

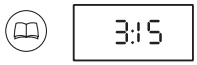
VIKTIG: Når du bruker utsettelsesfunksjonen må du ikke bruke lett bedervelige ingredienser – ting som lett blir "sure" ved romtemperatur eller over, f.eks. melk, egg, ost og yoghurt osv.

Bruk DELAY TIMER (utsettelsesfunksjonen) og ha ingrediensene i brødformen og lås formen inn i brødmaskinen. Deretter:

- Trykk på MENU-knappen for å velge ønsket program. Programsyklustiden vises.
- Velg ønsket skorpefarge og størrelse.
- Still så tidsuret.
- Trykk på (+) TIMER-knappen og fortsett å trykke til ønsket totaltid vises. Hvis du går lenger enn ønsket tid, trykker du på (-) TIMER-knappen for å gå tilbake. Når timerknappen trykkes, stilles den med 10 minutter om gangen. Du trenger ikke å finne ut av forskjellen mellom programtiden som er valgt og totalt antall timer som kreves siden brødmaskinen automatisk inkluderer innstilt syklustid.

Eksempel: Ferdig brød kl 07.00. Hvis brødmaskinen er oppsatt med nødvendige oppskriftsingredienser kl 22 kvelden før, er tiden som skal stilles inn på utsettelsesuret 9 timer.

- Trykk på MENU-knappen for å velge program, f.eks. 1 og bruk (+) TIMER-knappen til å bla gjennom tiden i trinn på 10 minutter til det viser "9:00". Hvis du går forbi "9:00", trykker du ganske enkelt på (-) TIMER-knappen til du kommer tilbake til "9:00".



- Trykk på START/STOPP-knappen og kolon (:) blinker. Tidsuret begynner å telle ned.
- Hvis du gjør en feil eller ønsker å endre innstilt tid, trykker du på START/STOPP-knappen til skjermen tømmes. Da kan du tilbakestille tiden.

㉒ favorittprogram ☆

Favorittprogrammet gjør at du kan opprette og lagre opptil 5 av dine egne programmer.

slik oppretter/endrer du ditt eget program

1 Koble til og slå på.
2 Trykk på FAVOURITE-knappen for å velge programmet du ønsker å endre fra P1 til P5.
3 Trykk på (P) PROGRAM-knappen for å begynne å endre programmet.
4 Bruk DELAY TIMER-knappene (-) & (+) til å endre tiden som kreves for hvert trinn.
5 Trykk på CONFIRM-knappen for å lagre og gå til neste trinn på programmet.
6 Gjenta trinn 3 til 5 til alle trinnene har blitt programmert etter behov. Programstatusindikatoren viser hvilket trinn av programmet du har kommet til.
7 Når du trykker på CONFIRM-knappen for siste gang etter hold varm-trinnet, piper det og programmet lagres automatisk.
8 Hvis du vil gå tilbake til forrige trinn, trykker du på CANCEL-knappen for å endre tiden.

slik bruker du favorittprogrammet

1 Koble til og slå på.
2 Trykk på FAVOURITE-knappen for å velge ønsket program P1 til P5.
3 Trykk på START/STOP-knappen eller velg utsettelsesfunksjonen.

P1 – P5 Favorittprogramtrinn			
Trinn		**Standardinnstilling**	**Minimum og maksimum tilgjengelige tidsendring**
1	Forvarming	0 min	0 – 60 min
2	Elting 1	3 min	0 – 10 min
3	Elting 2	22 min	0 – 30 min
4	Heving 1	20 min	20 – 60 min
5	Elting 3	15 sek	Kan ikke endres Elteren vil ikke fungere hvis Heving 2 er angitt til 0
6	Heving 2	30 min	0 – 2 timer
7	Elting 4	15 sek	Kan ikke endres Elteren vil ikke fungere hvis Heving 3 er angitt til 0
8	Heving 3	50 min	0 – 2 timer
9	Baking	60 min	0 – 1 time 30 min
10	Hold varm	60 min	0 – 60 min

beskyttelse mot strømbrudd

Brødmaskinen har en 8 min beskyttelse mot strømbrudd i tilfelle støpselet ved en feiltakelse blir trukket ut av kontakten når maskinen er i bruk. Maskinen fortsetter programmet dersom støpselet settes inn igjen med én gang.

stell og rengjøring

- **Koble fra brødmaskinen og la den kjøle seg helt ned før rengjøring.**
- Ikke legg selve brødmaskinen eller det utvendige understellet på brødformen i vann.
- Ikke bruk skurekoster eller metallredskap.
- Bruk en myk, fuktig klut til å rengjøre ut- og innsiden av brødmaskinen om nødvendig.

brødform

- Ikke vask brødformen i oppvaskmaskin.
- Rengjør brødformen og eltebladet **umiddelbart** etter hver bruk ved å fylle formen delvis med varmt såpevann. La det bløtes i 5 til 10 minutter. Eltebladet tas ut ved å vri den med urviserne og løft av. Avslutt rengjøringen med en myk klut, skyll og tørk.
  Hvis eltebladet ikke kan fjernes etter 10 minutter skal du holde i akselen fra undersiden av formen og vri fram og tilbake til eltebladet frigjøres.

glasslokk

- Løft av glasslokket og rengjør det med varmt såpevann.
- **Ikke vask lokket i oppvaskmaskin.**
- Sørg for at lokket er helt tørt før du setter det på brødmaskinen igjen.

automatisk dispenser

- Fjern den automatiske dispenseren fra lokket og vask den i varmt såpevann. Bruk om nødvendig en myk børste til rengjøringen. Sørg for at dispenseren er helt tørr før du setter på lokket igjen.

Oppskrifter (ha ingrediensene i formen i samme rekkefølgen som de oppgis i oppskriftene)

Vanlig loff — ***Program 1***

Ingredienser	***500g***	***750g***	***1Kg***
Vann	*245ml*	*300ml*	*380ml*
Vegetabilsk olje	*1 ss*	*1½ ss*	*1½ ss*
Hvetemel	*350g*	*450g*	*600g*
Skummet tørrmelk	*1 ss*	*4 ts*	*5 ts*
Salt	*1 ts*	*1½ ts*	*1½ ts*
Sukker	*2 ts*	*1 ss*	*4 ts*
Tørrgjær	*1 ts*	*1½ ts*	*1½ ts*

ts = 5 ml teskje

ss = 15 ml spiseskje

Brioche (bruke lys skorpefarge) — ***Program 6***

Ingredienser	***500g***	***750g***	***1Kg***
Melk	*130ml*	*200ml*	*280ml*
Egg	*1*	*2*	*2*
Smør, smeltet	*80g*	*120g*	*150g*
Hvetemel	*350g*	*500g*	*600g*
Salt	*1 ts*	*1½ ts*	*1½ ts*
Sukker	*30g*	*60g*	*80g*
Tørrgjær	*1 ts*	*2 ts*	*2½ ts*

Grovbrød — ***Program 3***

Ingredienser	***750g***	***1Kg***
Egg	*1 pluss 1 eggeplomme*	*2*
Vann	*Se punkt 1*	*Se punkt 1*
Sitronjuice	*1 ss*	*1 ss*
Honning	*2 ss*	*2 ss*
Sammalt hvetemel	*450 g*	*540 g*
Ubleket hvitt brødmel	*50 g*	*60 g*
Salt	*2 ts*	*2 ts*
Tørrgjær	*1 ts*	*1½ ts*

1 Legg egget/eggene i målebegeret og tilsett nok vann så det gir: -

Brødstørrelse	***750g***	***1Kg***
Væske opp til	*310 ml*	*380 ml*

2 Hell i brødformen med honningen og sitronjuicen.

Rask loff

Hurtigbakeknapp

Ingredienser	***1Kg***
Vann, lunken (32-35 °C)	*350ml*
Vegetabilsk olje	*1 ss*
Hvetemel	*600g*
Skummet tørrmelk	*2 ss*
Salt	*1 ts*
Sukker	*4 ts*
Tørrgjær	*4 ts*

1 Trykk på HURTIGBAKE-knappen og programmet starter automatisk.

Rundstykker

Program 10

Ingredienser	***1Kg***
Vann	*240ml*
Egg	*1*
Hvetemel	*450g*
Salt	*1 ts*
Sukker	*2 ts*
Smør	*25g*
Tørrgjær	*1½ ts*
Oppå:	
Eggeplomme vispet med 15 ml (1 ss) vann	*1*
Strø over sesamfrø og valmuefrø om ønskelig	

1 På slutten av syklusen skal du ha deigen på en lett melet overflate. Slå deigen forsiktig sammen og del den i 12 like deler og trill til rundstykker.

2 Etterpå lar du rundstykkene heve seg igjen, og deretter stekes de i vanlig ovn.

Ingredienser

Hovedingrediensene i brødbaking er mel, så det er viktig å velge riktig mel for å få et vellykket resultat.

Hvetemelstyper
Hvetemel gir de beste brødene. Hvete består av et ytre skall, som ofte kalles kli, og en indre kjerne, som inneholder hvetekimen og frøhviten som, når det blandes med vann, danner gluten. Gluten strekker seg på samme måte som elastikk, og gassene som avgis av gjæren i hevingen blir fanget opp og gjør at deigen hever seg.

Fint hvetemel
I dette melet er kliet og hvetekimen fjernet, og frøhviten som sitter igjen males til hvitt mel. Det er veldig viktig å bruke et kraftig hvetemel, fordi det har et høyere proteinnivå som er nødvendig til utvikling av gluten. Ikke bruk fint hvetemel eller hvetemel tilsatt hevningsmiddel til å lage gjærbakst i brødmaskinen da brødene ikke blir så gode. Det finnes mange typer hvitt mel, så bruk ett av god kvalitet for å få best resultater.

Grovt hvetemel
Grovt hvetemel inkluderer kliet og hvetekimen, noe som gir melet nøttesmak og gir et brød med grovere konsistens. Her må også et kraftig mel benyttes. Brød laget av 100 % grovt hvetemel blir tettere enn hvitt brød. Kliet i melet hemmer frigjøringen av gluten, så deig av grov hvete hever seg saktere. Bruk spesialprogrammet til grovt mel slik at brødet får tid til å heve seg. Til et lettere brød erstatter du noe av det grove melet med fint hvetemel. Du kan lage et raskt grovbrød ved hjelp av hurtiginnstillingen for grovt mel.

Kraftig grovt mel
Dette kan brukes sammen med fint hvetemel, eller for seg selv. Det inneholder ca. 80-90 % av hvetekjernen og gir derfor et lettere brød som allikevel er godt på smak. Prøv dette melet på grunnsyklusen for loff, og erstatt 50 % av det kraftige hvetemelet med kraftig grovt mel. Du må kanskje tilsette litt mer væske.

Fullkornmel
En kombinasjon av hvitt, grovt og rugmel blandet med helkorn, som gir både konsistens og smak.

Bruk for seg eller i kombinasjon med hvitt mel.

Mel uten hvete
Annet mel, f.eks. rug, kan brukes med hvetemel og grovt hvetemel til å lage tradisjonelle brød som pumpernikkel eller rugbrød. Om du bare tilsetter litt av det gir det en ekstra smak. Ikke bruk det for seg, da deigen blir klisset og du får et tungt brød. Andre korntyper som hirse, bygg, bokhvete, mais og havre er lave i protein og utvikler derfor ikke nok gluten til å gi et tradisjonelt brød.

Disse meltypene kan med hell brukes i små mengder. Prøv å erstatte 10-20 % hvetemel med ett av disse alternativene.

Salt
Det er viktig å bruke litt salt i brødene for at deigen skal utvikle seg og du får smak. Bruk vanlig bordsalt eller havsalt, ikke grovkvernet salt som er best til å strø oppå rundstykker for å gi dem en sprø konsistens. Det er best å unngå salterstatninger da de fleste ikke inneholder natrium.

- Salt styrker glutenstrukturen og gjør deigen mer elastisk.
- Salt hemmer gjærveksten for å hindre at deigen hever seg for mye og faller sammen.
- For mye salt hindrer at deigen hever seg tilstrekkelig.

Søtstoff
Bruk hvitt eller brunt sukker, honning, maltekstrakt, lys sirup, lønnesirup, molasser eller mørk sirup.

- Sukker og flytende søtstoff bidrar til brødets farge, og gir skorpen en gyllen farge.
- Sukker tiltrekker seg fuktighet, og forbedrer slik holdbarheten.
- Sukker gir mat til gjæren, selv om det ikke er nødvendig, da de moderne tørrgjærtypene kan benytte det naturlige sukkeret og stivelsen som finnes i melet, men det gjør deigen mer aktiv.
- Søtt brød har et moderat sukkernivå, og frukt, pensling eller glasur gir ekstra søtsmak.
  Bruk syklusen for søtt brød til slike brødtyper.
- Hvis du erstatter sukkeret med flytende søtningsstoff, må væskemengden reduseres litt.

Fett og oljer
Litt fett eller olje er ofte tilsatt brød for å gi mykere konsistens. Det bidrar også til å forlenge brødets holdbarhet. Bruk smør, margarin eller kanskje delfiafett i små mengder inntil 25 g eller 22 ml (1½ ss) vegetabilsk olje. Der en oppskrift bruker større mengder slik at smaken er mer merkbar, gir smør best resultat.

- Olivenolje eller solsikkeolje kan brukes i stedet for smør, men juster væskeinnholdet for mengder over 15 ml (3 ts) tilsvarende. Solsikkeolje er et bra alternativ dersom du er bekymret for kolesterolnivået.
- Ikke bruk lettmargarin o.l. da det inneholder 40 % vann slik at det ikke har samme egenskapene som smør.

Væske
En eller annen væske må benyttes, som regel vann eller melk. Vann gir sprøere skorpe enn melk.
Vann kombineres ofte med skummet tørrmelk. Dette er viktig hvis du bruker samme tidsforsinkelse da frisk melk forringes. Til de fleste programmer er vann rett fra springen greit, men på hurtigsyklusen må vannet være lunkent.

- På svært kalde dager skal du måle ut vannet og la det stå i romtemperatur i 30 minutter før du bruker det. Hvis du bruker melk rett fra kjøleskapet må du gjøre det samme.
- Surmelk, yoghurt, rømme og smøreoster som f.eks. ricotta, hytteost og fromage frais kan alle benyttes som del av væskeinnholdet for å gi et fuktigere, mykere brød. Surmelk gir en god, litt syrlig smak, ikke ulik den som finnes i landbrød og surdeiger.
- Egg kan settes til for å gjøre deigen fyldigere, forbedre fargen og gi konsistens og stabilitet til glutenet under hevingen. Hvis du bruker egg skal du redusere væskeinnholdet tilsvarende. Ha egget i et målebeger og fyll på med væske til riktig nivå til den oppskriften.

Gjær
Gjær fås både fersk og tørr. Alle oppskriftene i dette heftet er testet med tørrgjær som ikke trenger å løses opp i vann først. Den has i en fordypning i melet der den holdes tørr og atskilt fra væsken til blandingen begynner.

- For best resultat skal du bruke tørrgjær. Fersk gjær anbefales ikke da det har en tendens til å gi mer variable resultater enn tørrgjær. Ikke bruk fersk gjær med forsinkelsesuret.

  Hvis du vil bruke fersk gjær skal du merke deg følgende:
  6 g fersk gjær = 1 ts tørrgjær

  Bland den ferske gjæren med 1 ts sukker og 2 ss vann (varmt). La det stå i 5 min til det skummer. Tilsett det så til resten av ingrediensene i formen. For å få best resultater må du kanskje justere gjærmengden.
- Bruk mengden som er oppgitt – for mye kan føre til at brødet hever seg for mye og renner over brødformen.
- Når du har åpnet en gjærpose må den brukes innen 48 timer, med mindre annet er oppgitt av produsenten. Lukk posen etter bruk. Åpne poser som lukkes igjen kan oppbevares i fryseren til du trenger dem.
- Bruk tørrgjær før utløpsdatoen, da potensialet reduseres gradvis over tid.
- Du finner kanskje tørrgjær som er spesielt laget til bruk i brødmaskiner. Denne gir også gode resultater, men du må kanskje justere de anbefalte mengdene.

Tilpasse dine egne oppskrifter

Når du har bakt noen av oppskriftene som følger med, kan det hende at du vil tilpasse noen av dine favoritter som tidligere har blitt blandet og eltet for hånd. Begynn med å velge en av oppskriftene i dette heftet, som ligner på din oppskrift, og bruk den som veiledning.

Les gjennom følgende retningslinjer og vær forberedt på å foreta justeringer etter som du går fram.

- Sørg for at du bruker riktige mengder til brødmaskinen. Ikke overgå anbefalt maksimum.
  Om nødvendig kan du redusere oppskriften slik at den matcher mel- og væskemengdene i brødmaskinoppskriftene.
- Tilsett alltid væsken til brødformen først. Skill gjæren fra væsken ved å ha den i etter melet.
- Bytt fersk gjær ut med tørrgjær. Merk: 6 g fersk gjær = 1 ts (5 ml) tørrgjær.
- Bruk skummet tørrmelk og vann i stedet for frisk melk, dersom du bruker innstillingen for forsinkelse.
- Hvis den vanlige oppskriften bruker egg skal du tilsette egget som en del av den totale væskemengden.
- Hold gjæren atskilt fra de andre ingrediensene i formen til blandingen begynner.
- Kontroller deigens konsistens de første få blandeminuttene. Brødmaskiner krever en litt mykere deig, så du må kanskje tilsette mer væske. Deigen skal være våt nok til at den gradvis faller litt.

Ta ut, skjære og oppbevare brød

- For best resultater skal du ta brødet ut av maskinen når det er ferdig, og straks hvelve det ut av formen, selv om brødmaskinen vil holde det varmt i inntil 1 time hvis du ikke er til stede.
- Ta brødformen ut av maskinen mens du bruker grytekluter, selv om det er i varmesyklusene.
  Snu formen opp ned og rist flere ganger for å løsne det stekte brødet. Hvis det er vanskelig å få ut brødet kan du dunke hjørnet på brødformen på en trefjøl, eller dreie understellet på akselen under brødformen.
- Elteren skal bli sittende inni brødformen når brødet tas ut, men noen ganger kan det bli sittende i brødet. Hvis den gjør det må du fjerne den før du skjærer i brødet – bruk redskap av plast for å få brødet ut. Ikke bruk metallredskap da det kan lage riper i slippbelegget på elteren.
- La brødet få avkjøle seg i minst 30 minutter på rist slik at dampen slipper ut. Det er vanskelig å skjære i brødet når det er varmt.

Oppbevaring

Hjemmelaget brød inneholder ikke konserveringsmidler og bør derfor spises innen 2-3 dager etter at et er stekt. Hvis du ikke spiser det med en gang kan du pakke det i folie eller en plastpose og lukk.

- Sprøtt franskbrød blir mykere under oppbevaring så det er best at det ikke dekkes til før du skjærer i det.
- Hvis du vil oppbevare brødet noen dager skal du oppbevare det i fryseren. Skjær brødet før du fryser det slik at du bare kan ta ut det du trenger.

Generelle råd og vink

Resultatene av brødbakingen avhenger av en rekke forskjellige faktorer, f.eks. kvaliteten på ingrediensene, nøyaktig tilmåling, temperatur og fuktighet. For å sikre et vellykket resultat er det verdt å merke seg noen få råd og vink.

Brødmaskinen er ikke en forseglet enhet og påvirkes av temperaturen. Hvis det er en svært varm dag eller maskinen brukes på et varmt kjøkken, er det sannsynlig at brødet hever seg mer enn når det er kaldt. Optimal romtemperatur er mellom 20 ˚C og 24 ˚C.

- På svært kalde dager skal du la vann fra springen stå i romtemperatur i 30 minutter før bruk.
  Gjør det samme med ingredienser fra kjøleskapet.
- Bruk alle ingrediensene ved romtemperatur med mindre det oppgis noe annet i oppskriften, f.eks. til snarbrødet som bare tar 1 time må du varme opp væsken.
- Ha ingrediensene i brødformen i den rekkefølgen som foreslås i oppskriften. Hold gjæren tørr og atskilt fra eventuelle andre væsker som er tilsatt formen, til blandingen begynner.
- Nøyaktig tilmåling er antagelig den viktigste faktoren for et vellykket brød. De fleste problemene kommer av unøyaktig tilmåling eller at du utelater en ingrediens. Bruk enten metriske eller britiske måleenheter – de kan ikke brukes om hverandre. Bruk målebegeret og skjeen som følger med.
- Bruk alltid friske ingredienser, innen utløpsdatoen. Bedervelige ingredienser som melk, ost, grønnsaker, og frisk frukt kan forringens, særlig ved varme forhold. Disse må kun benyttes i brød som lages umiddelbart.
- Ikke tilsett for mye fett da det danner en barriere mellom gjæren og melet og senker gjæraktiviteten, noe som kan føre til et tungt, kompakt brød.
- Skjær smør og annet fett i småbiter før du setter det til brødformen.
- Bytt ut noe av vannet med fruktsaft som f.eks. appelsin, eple eller ananas når du lager brød med smakstilsetning.
- Du kan bruke kokevann fra grønnsaker som en del av væsken. Vann fra potetkoking inneholder stivelse, som er en ekstra matkilde til gjæren og bidrar til å gi et godt hevet, mykt og holdbart brød.
- Grønnsaker som revet gulrot, squash eller potetmos kan brukes som smakstilsetning. Du må redusere væskemengden i oppskriften da slike matvarer inneholder vann. Begynn med mindre vann og kontroller deigen når den begynner å blande seg, og juster om nødvendig.
- Ikke overstig mengdene i oppskriftene da du kan skade brødmaskinen.
- Hvis brødet ikke hever seg godt kan du forsøke å bytte ut springvannet med kokt eller avkjølt vann. Hvis springvannet inneholder mye klor og fluor kan det påvirke hevingen. Hardt vann kan også ha denne virkningen.
- Det er verdt å kontrollere deigen etter ca. 5 minutter kontinuerlig elting. Ha en myk slikkepott for hånden slik at du kan skrape ned sidene på formen hvis noen av ingrediensene henger seg fast i hjørnene. Ikke bruk den nær elteren eller blokker bevegelsen. Kontroller dessuten deigen for å se om den er av riktig konsistens. Hvis deigen er smulete eller maskinen arbeider tungt, skal du tilsette litt mer vann.
- Ikke åpne lokket i løpet av heve- eller stekesyklusen da dette kan gjøre at brødet faller sammen.

feilsøking

Nedenfor finner du noen typiske problemer som kan oppstå når du baker brød i brødmaskinen. Gå gjennom problemene, mulige årsaker og tiltak som bør treffes for å sikre vellykket brødsteking.

PROBLEM	MULIG ÅRSAK	LØSNING
BRØDSTØRRELSE OG FASONG		
1. Brødet hever seg ikke nok	• Grovbrød er lavere enn loff pga at det er mindre glutendannende protein i sammalt mel.	• Normal situasjon, ingen løsning.
	• Ikke nok væske.	• Øke væskemengden med 15 ml/3 ts.
	• Sukker utelatt eller ikke nok tilsatt.	• Ha i ingrediensene i samme rekkefølge som oppgitt i oppskriften.
	• Brukt feil meltype.	• Du har kanskje brukt finsiktet hvetemel i stedet for spesialmel til brødbaking, som har høyere gluteninnhold. • Ikke bruk vanlig mel.
	• Brukt feil gjærtype.	• For best resultater skal du bare bruke tørrgjær.
	• Ikke tilsatt nok gjær, eller den er for gammel.	• Mål mengden som er anbefalt og sjekk utløpsdatoen på pakken.
	• Du har valgt syklus for hurtigbaking.	• Denne syklusen gir kortere brød. Dette er normalt.
	• Gjær og sukker kom i kontakt med hverandre før eltesyklusen.	• Pass på at de er atskilte når de tilsettes brødformen.
2. Flate brød, ikke hevet.	• Gjæren er utelatt	• Ha i ingrediensene i samme rekkefølge som oppgitt i oppskriften.
	• Gjæren er for gammel.	• Sjekk utløpsdatoen.
	• Væsken er for varm.	• Bruk væske av riktig temperatur for brødinnstilingen som benyttes.
	• Tilsatt for mye salt.	• Bruk anbefalt mengde.
	• Hvis du bruker timeren ble gjæren våt før bakeprosessen startet.	• Ha de tørre ingrediensene i hjørnene på formen og lag en liten fordypning i midten av de tørre ingrediensene til gjæren, slik at den beskyttes mot væsken.
3. Høy på toppen – ser ut som en sopp.	• For mye gjær.	• Reduser gjær med ¼ ts.
	• For mye sukker.	• Reduser sukkeret med 1 ts.
	• For mye mel.	• Reduser melmengden med 6 til 9 ts.
	• Ikke nok salt.	• Bruk saltmengden som anbefales i oppskriften.
	• Varmt, fuktig vær.	• Reduser væsken med 15 ml/3 ts og gjær med ¼ ts.
4. Toppen og sidene faller sammen.	• For mye væske.	• Reduser væsken med 15 ml/3 ts neste gang eller sett til litt mer mel.
	• For mye gjær.	• Bruk mengden som anbefales i oppskriften, eller prøv en raskere syklus neste gang.
	• Høy fuktighet og varmt vær kan ha ført til at deigen hever seg for raskt.	• Kjøl vannet eller tilsett melk rett fra kjøleskapet
5. Brødet er ujevnt oppå.	• Ikke nok væske.	• Øk væskemengden med 1 ml/ 3 ts
	• For mye mel.	• Mål melet nøyaktig.
	• Toppen på alle brødene er ikke perfekte, men dette påvirker ikke den gode brødsmaken.	• Sørg for at deigen lages ved de aller beste forholdene.

feilsøking *(forts.)*

PROBLEM	MULIG ÅRSAK	LØSNING
BRØDSTØRRELSE OG FASONG		
6. Falt sammen under steking.	• Maskinen ble plassert i trekk eller kan ha blitt utsatt for støt eller dunk under hevingen. • For mye deig i brødformen. • Ikke nok salt eller utelatt salt (salt bidrar til å hindre at deigen hever seg for mye). • For mye gjær. • Varmt, fuktig vær.	• Sett brødmaskinen på et annet sted. • Ikke bruk flere ingredienser enn det som er anbefalt for et stort brød (maks 1Kg). • Bruk saltmengden som anbefales i oppskriften. • Mål gjæren nøyaktig. • Reduser væsken med 15 ml/3 ts og reduser gjæren med ¼ ts.
7. Brødene er ujevne, kortere i den ene enden.	• Deigen er for tørr og får ikke hevd seg jevnt i formen.	• Øk væsken med 15 ml/3 ts.
BRØDKONSISTENS		
8. Tungt brød.	• For mye mel. • Ikke nok gjær. • Ikke nok sukker.	• Mål nøyaktig. • Mål riktig mengde anbefalt gjær. • Mål nøyaktig.
9. Åpent, grovt, hullete brød.	• Salt utelatt. • For mye gjær. • For mye væske.	• Ha i ingrediensene i samme rekkefølge som de er oppgitt i oppskriften. • Mål riktig mengde anbefalt gjær. • Reduser væsken med 15 ml/ 3 ts.
10. Brødet er rått i midten, ikke gjennomstekt.	• For mye væske. • Strømbrudd mens maskinen var i gang. • Mengdene var for store og maskinen kunne ikke takle det.	• Reduser væsken med 15 ml/3 ts. • Hvis det oppstår strømstans i mer enn 8 minutter mens maskinen er i bruk, må du ta det ustekte brødet ut av formen og begynne på nytt med ferske ingredienser. • Reduser mengdene til maksimalt tillatte mengder.
11. Det er vanskelig å skjære brødet, det er klissete.	• Skåret mens det er for varmt. • Bruker ikke riktig kniv.	• La brødet avkjøles på rist i minst 30 minutter for å slippe ut damp, før du skjærer i det. • Bruk en god brødkniv.
SKORPEFARGE OG TYKKELSE		
12. Mørk skorpefarge/ for tykk.	• Innstilling for MØRK skorpe er brukt.	• Bruk middels eller lys innstilling neste gang.
13. Brødet er brent.	• Brødmaskinen svikter.	• Se delen om “Service og kundetjeneste” .
14. Skorpen er for lys.	• Brødet ikke stekt lenge nok. • Ikke tørrmelk eller melk i oppskriften.	• Forleng steketiden. • Tilsett 15 ml/3 ts skummet tørrmelk eller erstatt 50 % av vannet med melk for å oppmuntre til bruning.

feilsøking *(forts.)*

PROBLEM	MULIG ÅRSAK	LØSNING
PROBLEMER MED FORMEN		
15. Kan ikke ta ut eltebladet.	• Du må ha vann i brødformen og la eltebladet ligge i bløt før det kan tas ut.	• Følg rengjøringsinstruksene etter bruk. Du må kanskje vri eltebladet litt etter bløtleggingen for å løsne det.
16. Brødet henger ved formen/vanskelig å riste ut.	• Kan skje ved langvarig bruk.	• Tørk innsiden av brødformen lett med vegetabilsk olje. • Se delen om "Service og kundetjeneste".
TEKNISKE PROBLEMER		
17. Brødmaskinen virker ikke/eltebladet beveger seg ikke.	• Brødmaskinen er ikke slått på • Formen er ikke satt riktig i. • Utsettelsesfunksjon er valgt.	• Sjekk at på/av-bryteren ⑨ står i AV-posisjonen. • Sjekk at formen er låst på plass. • Brødmaskinen starter ikke før nedtellingen når programmets starttid.
18. Ingrediensene er ikke blandet.	• Startet ikke brødmaskinen. • Glemte å sette eltebladet i formen.	• Etter at kontrollpanelet er programmert skal du trykke inn startknappen for å slå brødmaskinen på. • Sørg alltid for at eltebladet sitter på akselen nederst i formen før du har i ingrediensene.
19. Det lukter svidd når maskinen går.	• Sølte ingredienser i stekerommet. • Formen lekker. • For mye deig i brødformen.	• Vær forsiktig slik at du ikke søler når du har ingrediensene i formen. Ingrediensene kan svis på varmeenheten og utvikle røyk. • Se delen om "Service og kundetjeneste". • Ikke bruk flere ingredienser enn anbefalt i oppskriften, og mål alltid ingrediensene nøyaktig.
20. Støpselet trekkes ut ved en feiltakelse, eller det er strømbrudd når maskinen går. Hvordan kan jeg redde brødet?	• Hvis maskinen er i eltesyklus skal ingrediensene kastes og du må begynne på nytt. • Hvis maskinen er i hevesyklus skal deigen tas ut av formen. Form den og ha i en smurt 23 x 12,5 cm brødform, dekk til og sett til heving til dobbelt størrelse. Bruk innstillingen kun for steking 14 eller stek i forvarmet vanlig ovn ved 200 ºC/Gass 6 i 30-35 minutter, eller til det er gyllenbrunt. • Hvis maskinen er i stekesyklus skal du bruke kun stekeinnstillingen 14, eller steke i forvarmet vanlig ovn ved 200 ºC/gass 6 og ta ut den øverste hyllen. Ta formen forsiktig ut av maskinen og sett den på den nederste hyllen i ovnen. Stekes til det er gyllenbrunt.	
21. E:01 vises på displayet og maskinen kan ikke slås på.	• Stekerommet er for varmt.	• Trekk ut støpselet og la maskinen avkjøles i 30 minutter.
22. H:HH & E:EE vises på displayet og maskinen fungerer ikke.	• Brødmaskinen svikter. Temperaturfølerfeil.	• Se delen om "Service og kundetjeneste" .

service og kundetjeneste

- Dersom ledningen er skadet må den av sikkerhetsmessige grunner erstattes av KENWOOD eller en autorisert KENWOOD-reparatør.

Hvis du trenger hjelp med å:

- bruke apparatet eller
- service eller reparasjoner

kontakt forhandleren der du kjøpte apparatet.

VIKTIG INFORMASJON FOR KORREKT AVHENDING AV PRODUKTET I SAMSVAR MED EU-DIREKTIV 2002/96/EC.

På slutten av levetiden må ikke produktet kastes som vanlig avfall.

Det må tas med til et lokalt kildesorteringssted eller til en forhandler som tilbyr tjenesten. Ved å avhende husholdningsapparater separat unngås mulige negative konsekvenser for miljø og helse som oppstår som en følge av feil avhending, og gjør at de forskjellige materialene kan gjenvinnes. Dermed blir det betydelige besparelser på energi og ressurser. Som en påminnelse om behovet for å kaste husholdningsapparater separat, er produktet merket med en søppelkasse med kryss over.

Taita auki etusivun kuvitukset

ennen kuin ryhdyt käyttämään tätä Kenwood-kodinkonetta

- Lue nämä ohjeet huolella ja säilytä ne myöhempää tarvetta varten.
- Poista kaikki pakkausmateriaali ja tarrat.

turvallisuus

- Älä koske kuumiin pintoihin. Laitteen pinnat saattavat kuumentua käytön aikana. Käytä aina patakintaita poistaessasi kuuman leivän.
- Voit suojata paistouunia roiskeilta poistamalla leivonta-astian laitteesta ennen aineosien lisäämistä. Kuumennusvastuksiin osuvat roiskeet voivat palaa ja aiheuttaa savua.
- Älä käytä tätä laitetta, jos virtajohdossa on merkkejä vaurioitumisesta tai jos laite on vahingossa pudonnut.
- Älä upota tätä laitetta, virtajohtoa tai pistoketta veteen tai muuhun nesteeseen.
- Irrota laitteen pistoke pistorasiasta aina käytön jälkeen sekä ennen osien kiinnittämistä tai irrottamista.
- Älä anna virtajohdon roikkua alas pöydän reunalta tai koskettaa kuumia pintoja, kuten liettä.
- Käytä laitetta vain tasaisella, kuumuutta kestävällä alustalla.
- Älä työnnä kättä paistouuniin, kun leivonta-astia on poistettu. Paistouuni on hyvin kuuma.
- Älä koske leipäkoneen liikkuviin osiin.
- Älä käytä jauhoja ja nostatusaineita enempää kuin mukana toimitetuissa ohjeissa mainittu määrä.
- Älä aseta leipäkonetta suoraan auringonpaisteeseen, lähelle kuumia laitteita tai vetoiseen paikkaan. Muutoin paistouunin lämpötila voi muuttua, jolloin lopputulos voi epäonnistua.
- Älä käytä laitetta ulkona.
- Älä käytä leipäkonetta tyhjänä. Muutoin se voi vaurioitua.
- Älä varastoi mitään paistokammiossa.
- Älä tuki laitteen kylkien ilmanvaihtoaukkoja. Varmista, että leipäkoneen ympärillä on riittävä ilmanvaihto käytön aikana.
- Tätä laitetta ei ole suunniteltu käytettäväksi ulkoisen ajastimen tai erillisen kaukosäätimen avulla.
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu sellaisten henkilöiden käyttöön, joilla ei ole täysin normaalia vastaavat fyysiset tai henkiset ominaisuudet (mukaan lukien lapset), jos heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö ei ole opastanut heitä käyttämään laitetta tai jos heitä ei valvota.
- Lapsia tulee pitää silmällä sen varmistamiseksi, että he eivät leiki laitteella.
- Käytä laitetta ainoastaan sille tarkoitettuun kotitalouskäytöön. Kenwood-yhtiö ei ole korvausvelvollinen, jos laitetta on käytetty väärin tai näitä ohjeita ei ole noudatettu.

ennen pistokkeen yhdistämistä pistorasiaan

- Varmista, että sähkövirta vastaa leipäkoneen pohjaan merkittyjä tietoja..
- Tämä laite täyttää sähkömagneettista yhteensopivuutta koskevan EU-direktiivin 2004/108/EU ja 27.10.2004 annetun elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvia materiaaleja säätelevän EU-määräyksen 1935/2004 vaatimukset.

ennen leipäkoneen käyttämistä ensimmäistä kertaa

- Pese kaikki osat Hoito ja puhdistaminen -kohdassa kuvatulla tavalla.
- Aseta kansi paikoilleen (lisätietoja on hoitamisesta ja puhdistaminen kertovassa osassa).
- Aseta automaattinen annostelija kannen alle (lisätietoja automaattisesta annostelijasta kertovassa osassa).

selitykset

① kannen kahva
② katseluikkuna
③ automaattinen annostelija
④ lämpövastus
⑤ leivonta-astian kahva
⑥ vatkain
⑦ käyttöakseli
⑧ akselin liitos
⑨ virtakytkin
⑩ mittakuppi
⑪ kaksoismittalusikka: 1 teelusikallinen ja 1 ruokalusikallinen

⑫ ohjauspaneeli
⑬ näyttö
⑭ ohjelman tilan ilmaisin
⑮ paistoasteen ilmaisin (vaalea, normaali, tumma, nopea)
⑯ ajastinpainikkeet
⑰ valikkopainike
⑱ koon valitsin
⑲ ohjelmapainike
⑳ vahvistuspainike
㉑ valo
㉒ suosikkipainike
㉓ käynnistys-/pysäytyspainike
㉔ pikaleipomispainike
㉕ peruutuspainike
㉖ paistoasteen valitsin
㉗ koon ilmaisin

aineosien mittaaminen (lisätietoja on kuvissa 3–7)

Parhaan lopputuloksen saavuttamiseksi on erittäin tärkeää mitata aineosat tarkasti.

- Mittaa nestemäiset aineosat aina käyttämällä mittaastiaa, jossa on tilavuusmerkinnät. Nesteen pinnan on oltava tarkalleen mittaviivan tasalla, ei sen ylä- eikä alapuolella. Katso kuvaa 3.
- Käytä aina huoneenlämpöisiä nesteitä (20 °C) paitsi valmistettaessa leipää nopean yhden tunnin ohjelman avulla. Noudata leivontaohjeita.
- Käytä aina laitteen mukana toimitettua mittalusikkaa, kun mittaat pieniä määriä kuivia ja nestemäisiä aineosia. Liukusäätimen avulla voit valita määräksi 0,5 tai 1 teelusikallista tai 0,5 tai 1 ruokalusikallista. Täytä lusikka ja tasoita pinta kuvassa 6 esitetyllä tavalla.

⑨ virtakytkin

Kenwood-leipäkoneessa on virtakytkin. Laite toimii vasta, kun siihen on kytketty virta.

- Työnnä pistoke pistorasiaan ja paina laitteen takana sijaitsevaa virtakytkintä ⑨. Laitteesta kuuluu äänimerkki ja näyttöön tulee 1 (3:15).
- Katkaise leipäkoneesta virta ja irrota pistoke pistorasiasta käytön jälkeen.

⑭ ohjelman tilan ilmaisin

Ohjelman tilan ilmaisin sijaitsee näytön alla. Ilmaisinnuoli osoittaa leipäkoneen ohjelman vaihetta seuraavasti: -

Esilämmitys : Esilämmitys toimii vain kokojyväjauho- ja gluteenittomille jauhoille tarkoitetun ohjelman alussa ainesten lämmittämiseksi ennen taikinan ensimmäistä vaivaamista (30 minuuttia kokojyväjauhoille, 5 minuuttia nopealle kokojyväjauho-ohjelmalle ja 8 minuuttia gluteenittomille jauhoille). **Taikinaa ei vaivata tämän vaiheen aikana.**

Vaivaaminen - Taikina on ensimmäisessä tai toisessa vaivaamisvaiheessa, tai sitä kopautetaan takaisin nostatusvaiheiden välillä. Toisen vaivaamisvaiheen viimeisten 20 minuutin aikana automaattinen annostelija toimii ja kuuluu äänimerkki, jotta voit lisätä muut ainekset käsin, jos käytössä on asetus (1), (2), (3), (4). (5). (6). (9), (10), (11) tai (13).

Nostatus : Taikina on ensimmäisessä, toisessa tai kolmannessa nostatusvaiheessa.

Paistaminen : Leipää paistetaan.

Pitäminen lämpimänä : Leipäkone siirtyy automaattisesti lämpimänäpitämistilaan paistamisvaiheen päätyttyä. Leipää pidetään lämpimänä enintään tunti tai kunnes laitteesta sammutetaan virta. **Huomaa: Lämmitysvastuksen virta kytketään ja katkaistaan toistuvasti, joten se hehkuu ajoittain lämpimänäpitämisvaiheen aikana.**

Leipäkoneen käyttäminen
(Lisätietoja on kuvituksessa.)

1 Nosta leivonta-astia kahvasta ja kääntämällä sitä paistouunin takaosaan päin.
2 Aseta vatkain paikoilleen.
3 Kaada leivonta-astiaan vettä.
4 Lisää muut aineosat astiaan leivontaohjeessa mainitussa järjestyksessä.
5 Varmista, että kaikki aineosat punnitaan tarkasti.
7 Epätarkat mitat heikentävät tulosta.
8 Aseta leivonta-astia paistouuniin kääntämällä sitä laitteen takaosaa kohti. Lukitse leivonta-astia paikalleen kääntämällä sitä kohti etuosaa.
9 Laske kahva alas ja sulje kansi.
10 Työnnä pistoke sähköpistorasiaan ja kytke laitteeseen virta. Laitteesta kuuluu äänimerkki ja näkyviin tulee oletusasetus 1 (3:15).
11 Painele MENU-painiketta ⑰, kunnes haluamasi ohjelma on valittu. Taikinan koon oletusasetus on 1 kg ja paistoasteen normaali. Huomautus: Jos käytät pikaleipomistoimintoa ㉔, ohjelma käynnistyy, kun painat painiketta.
12 Valitse taikinan koko painamalla kokopainiketta ⑱, kunnes ilmaisin on oikean kokovaihtoehdon kohdalla.
13 Valitse paistoaste painamalla painiketta ㉖, kunnes ilmaisin on oikean paistoasteen kohdalla (vaalea, normaali tai tumma).
14 Paina KÄYNNISTYS-/PYSÄYTYS-painiketta ㉓. Voit pysäyttää tai peruuttaa ohjelman pitämällä KÄYNNISTYS-/PYSÄYTYS-painiketta ㉓ painettuna 2–3 sekunnin ajan.
15 Kun kaikki on valmista, irrota leipäkoneen pistoke pistorasiasta.
16 Nosta leivonta-astia kahvasta ja kääntämällä sitä paistouunin takaosaan päin.
Käytä aina patakintaita, sillä astian kahva on kuuma. Älä koske kannen alapintaan kiinnitettyä automaattista annostelijaa, sillä sekin on kuuma.
17 Nosta leipä ritilälle jäähtymään.
18 Anna leivän jäähtyä vähintään 30 minuuttia ennen viipaloimista, jotta höyry pääsee poistumaan. Viipaloiminen on hankalaa leivän ollessa kuuma.
19 Puhdista leivonta-astia ja vatkain heti käytön jälkeen Hoito ja puhdistus -osassa kuvattavalla tavalla.

㉑ valo

- Näet ohjelman tilan ikkunassa tai voit tarkistaa leivän kypsymisen paistouunissa koska tahansa painamalla VALO-painiketta.
- Paistouunin valo sammuu automaattisesti 60 sekunnin kuluttua.
- Jos valo lakkaa toimimasta, polttimon vaihtaminen on annettava KENWOODin tai valtuutetun KENWOOD-huoltokorjaamon tehtäväksi. Lisätietoja on huollosta ja asiakastuesta kertovassa osassa.

③ automaattinen annostelija

BM450-leipäkoneessa on automaattinen annostelija, joka päästää lisäaineosat suoraan taikinaan vaivaamisen aikana. Tämä varmistaa, että aineosia ei käsitellä liikaa eikä murskata, ja että ne jakautuvat tasaisesti.

automaattisen annostelijan asettaminen paikalleen ja käyttäminen

1 Kiinnitä annostelija ③ kanteen kohdistusnuolien avulla ▽.
- Annostelija lukittuu vasta, kun se on sovitettu oikein paikalleen.
- Leipäkonetta voidaan käyttää silloinkin, kun annostelija ei ole paikallaan, mutta äänimerkki kuuluu silti.

2 Lisää tarvittavat aineosat annostelijaan.
3 Automaattinen annostelija toimii, kun taikinaa on vaivattu noin 15–20 minuuttia. Jos aineosia on lisättävä myös käsin, kuuluu äänimerkki.

vihjeitä

Kaikkia aineosia ei voi lisätä automaattisen annostelijan avulla. Saat parhaat tulokset noudattamalla alla näkyviä ohjeita.

- Älä ylitäytä annostelijaa. Noudata leivontaohjeissa mainittuja määriä.
- Pidä annostelija puhtaana ja kuivana, jotta aineosat eivät paakkuunnu.
- Pilko aineosat tai jauhota ne kevyesti tahmeuden vähentämiseksi. Muutoin ne eivät ehkä irtoa annostelijasta.

automaattisen annostelijan käyttösuositustaulukko

aineosat	**soveltuu lisättäväksi automaattisen annostelijan avulla**	**kommentit**
Kuivatut hedelmät, kuten rusinat, sekahedelmät tai cocktailkirsikat	Kyllä	Pilko karkeaksi, älä hienonna liikaa. Älä käytä sokeriliemeen tai alkoholiin säilöttyjä hedelmiä. Jauhota kevyesti, jotta hedelmät eivät tartu toisiinsa. Liian hieno silppu voi tarttua annostelijaan, jolloin sitä ei lisätä taikinaan.
Pähkinät	Kyllä	Pilko karkeaksi, älä hienonna liikaa.
Kookkaat siemenet, kuten auringonkukan tai kurpitsan siemenet	Kyllä	
Pienet siemenet, kuten unikon tai seesamin siemenet	Ei	Erittäin pienet siemenet voivat pudota annostelijan luukun viereisestä raosta. Kannattaa lisätä käsin tai muiden aineosien kanssa.
Yrtit tuoreina tai kuivattuina	Ei	Hieno silppu voi pudota annostelijasta. Yrtit ovat hyvin kevyitä. Ne eivät ehkä vapaudu annostelijasta. Kannattaa lisätä käsin tai muiden aineosien kanssa.
Öljyyn säilötyt hedelmät tai vihannekset, tomaatit, oliivit	Ei	Öljy voi saada aineosat tarttumaan annostelijaan. Voidaan käyttää huolellisesti valutettuna ja kuivattuna.
Paljon vettä sisältävät aineosat, kuten tuoreet hedelmät	Ei	Voi tarttua annostelijaan.
Juusto	Ei	Voi sulaa annostelijaan. Lisää suoraan leivonta-astiaan yhdessä muiden aineosien kanssa.
Suklaa paloina tai muruina	Ei	Saattaa sulaa annostelijaan. Lisää käsin, kun äänimerkki kuuluu.

leivonta- ja taikinaohjelmat

ohjelma		Ohjelman kokonaisaika Paistoasteen normaali			Automaattinen annostelija toimii, ja aineosien lisäämisestä käsin kuuluu äänimerkki ⭑			Lämpimänäpito ⭑⭑
		500g	750g	1Kg	500g	750g	1Kg	
1 perusohjelma	Valkoisen tai kokojyväleivän leivontaohjeille	3:05	3:10	3:15	2:45	2:50	2:55	60
2 nopea vaalea leipä	Nopeuttaa ohjelmaa noin 25 minuuttia.	2:40	2:45	2:50	2:20	2:25	2:30	60
3 kokojyväleipä	Kokojyväleivän leivontaohjeille 30 minuutin esilämmitys	4:25	4:30	4:35	3:39	3:44	3:49	60
4 nopea kokojyväleipä	Nopeampi kokojyväohjelma käytettäessä grahamjauhoja. Ei sovellu pelkistä täysjyväjauhoista leivottavalle leivälle. 5 minuutin esilämmitys.	2:34	2:39	2:44	2:15	2:20	2:25	60
5 vaalea vehnäleipä	Rapeampi pinta, soveltuu vähän rasvaa ja sokeria sisältäville taikinoille	3:32	3:36	3:40	3:13	3:17	3:21	60
6 makea leipä	Paljon sokeria sisältäville leivontaohjeille	3:19	3:22	3:25	2:59	3:02	3:05	60
7 pikkuleivät	Hiivaa sisältämättömät taikinat ja kakut, enintään 1 kg		2:08			-		22
8 kakku	Hiivaa sisältämättömät taikinat ja kakut		1:22			-		22
9 gluteeniton	Käytettäessä gluteenittomia jauhoja tai valmiita leivontaseoksia Enintään 500 g, vaaleat jauhot 8 minuutin esilämmitys	-	2:54	2:59	-	2:37	2:42	60
10 taikina	Käsin viimeisteltäville ja erillisessä uunissa paistettaville taikinoille		1:30			1:14		-
11 Maalaisleipätaikinat	Pitkä taikinanvalmistusjakso maalaisleipien valmistamiseksi.		5:15			4:39		-
12 hillo	Hillojen valmistukseen		1:25			-		20

leivonta- ja taikinaohjelmat								
ohjelma		**Ohjelman kokonaisaika Paistoasteen normaali**			**Automaattinen annostelija toimii, ja aineosien lisäämisestä käsin kuuluu äänimerkki ⋆**			**Lämpimänäpito ⋆⋆**
		500g	**750g**	**1Kg**	**500g**	**750g**	**1Kg**	
13 pizzataikina	Pizzataikinaohjeita	1:30			1:14			-
14 paistaminen	Pelkkä paistaminen. Voidaan käyttää myös lämmitettäessä uudelleen aiemmin paistettua, jäähtynyttä leipää. Voit muuttaa aika-asetusta ajastimen avulla.	0:10 - 1:30			-			60
pikaleipomis painike	Leipä valmistuu alle tunnissa. Edellyttää lämmintä vettä, paljon hiivaa ja vähemmän suolaa.	0:58			-			60

⋆ **Leipäkone antaa äänimerkin toisen vatkaamisvaiheen päätyttyä aineosien lisäämiseksi, jos leivontaohje edellyttää tätä.**

⋆⋆ **Leipäkone siirtyy automaattisesti lämpimänäpitämistilaa kunkin paistovaiheen päätteeksi. Leipää pidetään lämpimänä enintään tunti tai kunnes laitteesta sammutetaan virta.**

⑯ ajastin

Ajastin mahdollistaa leivonnan ajastamisen enintään 15 tunnin päähän. Ajastamista ei voi käyttää yhdessä pikaleipomisohjelman eikä ohjelmien (7) – (13) kanssa.

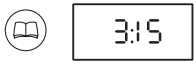
TÄRKEÄÄ: Käytettäessä ajastinta taikinassa ei saa olla helposti huoneenlämmössä pilaantuvia aineosia, kuten maitoa, kananmunia, juustoa tai jogurttia.

Kun käytät ajastinta, lisää aineosat leivonta-astiaan ja kiinnitä astia leipäkoneeseen. Toimi sitten seuraavasti:

- Valitse haluamasi ohjelma painamalla valikkopainiketta . Ohjelman vaatima aika tulee näkyviin.
- Valitse haluamasi paistoaste ja taikinan koko.
- Aseta ajastin.
- Painele ajastinpainiketta (+), kunnes haluamasi kokonaisaika tulee näkyviin. Jos ohitat haluamasi ajan, voit palata takaisin painamalla ajastinpainiketta (-). Kun painat ajastinpainiketta, aika kasvaa 10 minuutin portain. Valitun ohjelman aikaa ei tarvitse ottaa huomioon kokonaisaikaa laskettaessa. Leipäkone ottaa sen huomioon automaattisesti.

  Esimerkki: Haluat valmista leipää aamulla kello 7.00. Jos lisäät aineosat leipäkoneeseen edellisenä iltana kello 10, ajaksi valitaan ajastimen avulla 9 tuntia.

- Valitse haluamasi ohjelma, esimerkiksi 1, painamalla valikkopainiketta. Lisää aikaa 10 minuutin askelin painamalla ajastinpainiketta (+), kunnes näytössä näkyy 9:00. Jos ohitat haluamasi ajan 9:00, voit palata takaisin painamalla ajastinpainiketta (-).



- Paina aloitus-/pysäytyspainiketta. Näytössä vilkkuu kaksoispiste (:). Ajastin alkaa toimia.

- Jos teet virheen tai haluat muuttaa ajastusta, pidä aloitus-/pysäytyspainiketta painettuna, kunnes näyttö tyhjenee. Tämän jälkeen voit nollata ajan.

㉒ suosikkiohjelma ☆

Voit luoda ja tallentaa viisi omaa ohjelmaa suosikkiohjelmaksi.

oman ohjelman luominen ja muokkaaminen

1 Työnnä pistoke pistorasiaan ja käynnistä laite.
2 Painamalla FAVOURITE-painiketta voit valita muutettavan ohjelman: P1 - P5.
3 Voit aloittaa ohjelman muokkaamisen painamalla (P) PROGRAM -painiketta.
4 Voit muuttaa kunkin vaiheen ajastusta painamalla DELAY TIMER -painikkeita (-) ja (+).
5 Voit tallentaa muutoksen ja siirtyä ohjelman seuraavaan vaiheeseen painamalla CONFIRM-painiketta.
6 Toista vaiheiden 3 - 5 toimia, kunnes kaikki vaiheet on ohjelmoitu. Ohjelman tilailmaisin näyttää, missä ohjelman vaiheessa olet.
7 Kun CONFIRM-painiketta painetaan viimeisen kerran lämpimänäpitämisvaiheen jälkeen, äänimerkki kuuluu ja ohjelma tallennetaan automaattisesti.
8 Voit palata edelliseen vaiheeseen ja muuttaa aikaa painamalla CANCEL-painiketta.

suosikkiohjelman käyttäminen

1 Työnnä pistoke pistorasiaan ja käynnistä laite.
2 Paina FAVOURITE-painiketta ja valitse ohjelma P1 - P5.
3 Paina START/STOP-painiketta tai valitse ajastus.

P1 – P5 suosikkiohjelman vaiheet			
Vaihe		**Oletusasetus**	**Suurin ja pienin käytettävissä oleva ajan muutos**
1	Esilämmitys	0 minuuttia	0–60 minuuttia
2	Vaivaaminen 1	3 minuuttia	0–10 minuuttia
3	Vaivaaminen 2	22 minuuttia	0–30 minuuttia
4	Nostatus 1	20 minuuttia	20–60 minuuttia
5	Vaivaaminen 3	15 sekuntia	Ei muutettavissa Taikinaa ei vaivata, jos nostatuksen 2 arvoksi asetetaan 0.
6	Nostatus 2	30 minuuttia	0–2 tuntia
7	Vaivaaminen 4	15 sekuntia	Ei muutettavissa Taikinaa ei vaivata, jos nostatuksen 3 arvoksi asetetaan 0.
8	Nostatus 3	50 minuuttia	0–2 tuntia
9	Kypsentäminen	60 minuuttia	0– 1 tunti 30 minuuttia
10	Lämpimänäpitäminen	60 minuuttia	0–60 minuuttia

suojaus virrankatkaisulta

Leipäkoneessa on 8 minuutin suojaus virrankatkaisulta siltä varalta, että laitteen pistoke vahingossa irrotetaan pistorasiasta. Ohjelman suorittaminen jatkuu, jos pistoke työnnetään pistorasiaan tämän ajan kuluessa.

hoitaminen ja puhdistaminen

- **Irrota leipäkoneen pistoke pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä ennen puhdistamista.**
- Älä upota leipäkoneen runkoa tai leivonta-astialle varattua tilaa veteen.
- Älä käytä hankaavia puhdistustyynyjä tai metallisia puhdistusvälineitä.
- Puhdista leipäkoneen ulko- ja sisäpinnat tarvittaessa kostealla sienellä.

leivonta-astia

- Älä pese leivonta-astiaa astianpesukoneessa.
- Puhdista leivonta-astia ja vatkain **heti** käytön jälkeen täyttämällä astia osittain lämpimällä veden ja astianpesuaineen seoksella. Anna liota 5–10 minuuttia. Voit irrottaa vatkaimen kääntämällä sitä myötäpäivään ja nostamalla sen irti. Puhdista lopuksi pehmeällä kankaalla. Huuhtele ja anna kuivua. Jos vatkainta ei voi irrottaa 10 minuutin liottamisen jälkeen, tartu akseliin astian alapuolelta ja kääntele sitä edestakaisin, kunnes vatkaimen voi irrottaa.

lasikansi

- Nosta lasikansi irti ja puhdista se lämpimällä vedellä, jossa on astianpesuainetta.
- **Älä pese kantta astianpesukoneessa.**
- Varmista ennen kannen kiinnittämistä leipäkoneeseen, että se on täysin kuiva.

automaattinen annostelija

- Irrota automaattinen annostelija kannesta ja pese se lämpimässä vedessä, jossa on pesuainetta. Käytä tarvittaessa pehmeää harjaa. Varmista ennen annostelijan kiinnittämistä kanteen, että se on täysin kuiva.

Leivontaohjeet (lisää aineosat leivontaohjeessa mainitussa järjestyksessä)

Tavallinen vehnäleipä ***Ohjelma 1***

Aineosat	***500g***	***750g***	***1Kg***
Vettä	*245ml*	*300ml*	*380ml*
Kasviöljyä	*1 rkl*	*1½ rkl*	*1½ rkl*
Vehnäjauhoja	*350g*	*450g*	*600g*
Rasvatonta maitojauhetta	*1 rkl*	*4 tl*	*5 tl*
Suolaa	*1 tl*	*1½ tl*	*1½ tl*
Sokeria	*2 tl*	*1 rkl*	*4 tl*
Kuivahiivaa	*1 tl*	*1½ tl*	*1½ tl*

tl = 5 ml:n teelusikallinen

rkl = 15 ml:n ruokalusikallinen

Briossi (vaalea pinta) ***Ohjelma 6***

Aineosat	***500g***	***750g***	***1Kg***
Maitoa	*130ml*	*200ml*	*280ml*
Kananmunia	*1*	*2*	*2*
Sulatettua voita	*80g*	*120g*	*150g*
Vehnäjauhoja	*350g*	*500g*	*600g*
Suolaa	*1 tl*	*1½ tl*	*1½ tl*
Sokeria	*30g*	*60g*	*80g*
Kuivahiivaa	*1 tl*	*2 tl*	*2½ tl*

Kokojyväleipä ***Ohjelma 3***

Aineosat	***750g***	***1Kg***
Kananmunia	*1 ja 1 keltuainen*	*2*
Vettä	*Katso kohta 1.*	*Katso kohta 1.*
Sitruunamehua	*1 rkl*	*1 rkl*
Hunajaa	*2 rkl*	*2 rkl*
Kokojyväjauhoja	*450 g*	*540 g*
Tavallisia jauhoja	*50 g*	*60 g*
Suolaa	*2 tl*	*2 tl*
Helposti sekoittuvaa kuivahiivaa	*1 tl*	*1,5 tl*

1 Riko kananmuna tai -munat mitta-astiaan ja lisää vettä. -

Leivän koko	***750g***	***1Kg***
Nestettä	*310 ml*	*380 ml*

2 Kaada hunaja ja sitruunamehu leivonta-astiaan.

Nopeasti valmistuva vehnäleipä ***pikaleipomispainike***

Aineosat	***1Kg***
Vettä kädenlämpöistä (32–35 °C)	*350ml*
Kasviöljyä	*1 rkl*
Vehnäjauhoja	*600g*
Rasvatonta maitojauhetta	*2 rkl*
Suolaa	*1 tl*
Sokeria	*4 tl*
Kuivahiivaa	*4 tl*

1 Jos painat pikaleipomispainiketta, ohjelma käynnistyy automaattisesti.

Sämpylät ***Program 10***

Aineosat	***1Kg***
Vettä	*240ml*
Kananmunia	*1*
Vehnäjauhoja	*450g*
Suolaa	*1 tl*
Sokeria	*2 tl*
Voita	*25g*
Kuivahiivaa	*1½ tl*
Pinnalle:	
Kananmunankeltuainen ja 15 ml (1 rkl) vettä	*1*
Halutessasi voit koristella pinnan seesamin- ja unikonsiemenillä.	

1 Kun taikina on valmis, aseta se kevyesti jauhotetulle leivinpöydälle. Jaa taikina 12 samankokoiseksi palaksi. Muotoile niistä sämpylöitä.

2 Anna sämpylöiden kohota ja paista ne tavallisessa uunissa.

Ainesosat

Tärkein ainesosa leivänteossa on jauho, joten oikean valitseminen on tärkeää onnistunutta leipää varten.

Vehnäjauhot

Vehnäjauhoista tulee parhaat leivät. Vehnä koostuu ulkokuoresta, johon viitataan usein leseenä, ja sillä on jyvä, joka sisältää vehnänalkion ja siemenvalkuaisen. Nämä muodostavat veden kanssa gluteenia. Gluteeni venyy kuin kuminauha ja hiivan käymisen aikana tuottamat kaasut jäävät ansaan ja taikina kohoaa.

Valkoiset vehnäjauhot

Näistä jauhoista on poistettu ulkokuori ja vehnänalkio, ja jäljelle jäänyt siemenvalkuainen on jauhettu jauhoksi. On tärkeää käyttää valkoisia jauhoja, koska niissä on paljon proteiinia, joka on tärkeää gluteenin kehitykselle. Älä käytä tavallisia sämpyläjauhoja tai itsestään kohoavia jauhoja leivottaessa leipäkoneessa hiivalla kohotettavia leipiä, sillä niistä ei tule yhtä laadukkaita. Valkoisia jauhoja on saatavilla useina merkkeinä. Käytä laadukasta, mielellään valkaisematonta, parasta lopputulosta varten.

Kokojyväjauhot

Kokojyväjauhot sisältävät leseen ja vehnänalkion, jotka antavat jauholle pähkinäisen maun ja tuottavat karkeampirakenteisen leivän. Käytä taas voimakkaita kokojyväjauhoja tai kokojyväleipäjauhoja. 100-prosenttisesti täysjyväjauhosta tehdyt leivät ovat tiiviimpiä kuin valkoiset leivät. Jauhossa oleva lese estää gluteenin vapautumista ja siten täysjyvätaikina kohoaa hitaammin. Käytä erityistä täysjyväohjelmaa, jotta leivällä on aikaa kohota. Saat kevyemmän leivän, jos korvaat osan täysjyväjauhosta sämpyläjauholla. Voit tehdä nopean täysjyväleivän käyttämällä pikatäysjyväasetuksia.

Tummat jauhot

Näitä voidaan käyttää sämpyläjauhon kanssa tai pelkästään. Ne sisältävät noin 80–90 % vehnänalkiosta ja siten siitä tulee kevyempi leipä, joka on silti maukas. Kokeile tätä jauhoa tavallisessa vaalean leivän valmistuksessa korvaamalla puolet voimakkaasta vaaleasta jauhosta voimakkaalla tummalla jauholla. Saatat joutua lisäämään hieman nestettä.

Grahamjauhot

Tämä on sekoitus vaaleita jauhoja, täysjyvä- ja ruisjauhoja sekoitettuna mallastettuihin täysjyvävehnäjauhoihin, mikä lisää sekä koostumusta että makua. Käytä pelkältään tai voimakkaan vaalean jauhon kanssa.

Muut kuin vehnäjauhot

Muita jauhoja, kuten ruisjauhoa, voidaan käyttää vaaleiden jauhojen ja täysjyväjauhojen kanssa perinteisten leipien, kuten hapanleivän ja ruisleivän, tekemiseen. Pienenkin määrän lisääminen lisää selkeän maun. Älä käytä pelkästään näitä jauhoja, sillä seurauksena on tahmeaa taikinaa, josta tulee tiivis, painava leipä. Muissa viljoissa, kuten hirssissä, ohrassa, tattarissa, maississa ja kaurassa, on vähän proteiinia ja sen vuoksi ne eivät kehitä riittävästi gluteenia tavallisen leivän valmistamiseen.

Näitä jauhoja voidaan käyttää pieninä määrinä. Kokeile korvata 10–20 % vaaleista jauhoista jollakin näistä vaihtoehdoista.

Suola

Pieni määrä suolaa on välttämätöntä leivänteossa taikinan muodostumiselle ja maulle. Käytä hienoa pöytäsuolaa tai merisuolaa, älä karkeasti jauhettua suolaa, joka sopii parhaiten käsin muotoiltujen sämpylöiden päälle ripoteltavaksi rapean pinnan saamiseksi. Vähäsuolaisia vaihtoehtoja kannattaa välttää, sillä useimmat eivät sisällä natriumia.

- Suola vahvistaa gluteenin rakennetta ja tekee taikinasta kimmoisampaa.
- Suola rajoittaa hiivan kasvua ja estää liiallisen kohoamisen sekä estää taikinaa painumasta kasaan.
- Liika suola estää taikinaa kohoamasta riittävästi.

Makeutusaineet

Käytä valkoista sokeria, fariinisokeria, hunajaa, mallasuutetta, vaaleaa siirappia, vaahterasiirappia, melassia tai tummaa siirappia.

- Sokeri ja nestemäiset makeutusaineet antavat leivälle väriä ja auttavat tekemään kuoresta kultaisen.
- Sokeri kerää kosteutta ja siten parantaa säilymistä.
- Sokeri toimii ruokana hiivalle. Vaikka se ei olekaan välttämätöntä, koska nykyiset kuivahiivat pystyvät käyttämään jauhon luonnollisia sokereita ja tärkkelystä, se tekee taikinasta aktiivisemman.
- Makeissa leivissä on kohtalaisesti sokeria, ja hedelmä tai kuorrutus lisää makeutta. Käytä makean leivän ohjelmaa näitä leipiä varten.
- Jos vaihdat nestemäistä makeutusainetta sokerin tilalle, leivontaohjeen kokonaisnestemäärää tulee vähentää hieman.

Rasvat ja öljyt
Pieni määrä rasvaa tai öljyä lisätään usein leipään, jotta rakenteesta tulee pehmeämpi. Sen ansiosta leipä pysyy myös pidempään tuoreena. Käytä voita, margariinia tai jopa laardia pieninä määrinä (korkeintaan 25 g) tai 22 ml (1½ rkl) kasviöljyä. Kun leivontaohjeessa on suuria määriä rasvaa, maku on helpommin huomattavissa. Silloin voi tuo parhaan tuloksen.

- Oliiviöljyä tai auringonkukkaöljyä voidaan käyttää voin sijaan. Säädä yli 15 ml:n (3 tl) nestemäärää vastaavasti. Auringonkukkaöljy on hyvä vaihtoehto, jos olet huolissasi kolesterolitasosta.
- Älä käytä vähärasvaisia levitteitä, sillä ne sisältävät 40 % vettä eikä niissä siksi ole samoja ominaisuuksia kuin voissa.

Neste
Jokin neste on pakollista, yleensä käytetään vettä tai maitoa. Vettä käytettäessä kuoresta tulee rapeampi kuin maitoon leivottaessa. Vesi yhdistetään yleensä rasvattomaan maitojauheeseen. Tämä on tärkeää, jos käytetään viivästysajastinta, sillä tuore maito pilaantuu. Useimmissa ohjelmissa vesijohtovesi käy hyvin, mutta nopeassa tunnin ohjelmassa veden täytyy olla kädenlämpöistä.

- Erittäin kylmänä päivänä mittaa vesi ja jätä se huoneenlämpöön 30 minuutiksi ennen käyttöä. Jos käytät maitoa suoraan jääkaapista, toimi samoin.
- Piimä, jogurtti, hapankerma ja pehmeät juustot, kuten ricotta, raejuusto ja tuorejuusto, toimivat myös osana nestemäärää, kuin halutaan tehdä kostea, murea koostumus. Piimä lisää mukavan, hieman happaman maun, joka on samankaltainen kuin maalaistyyppisissä leivissä ja hapantaikinoissa.
- Kananmunia voidaan käyttää kuohkeuttamaan taikinaa, parantamaan leivän väriä, vahvistamaan gluteenin rakennetta ja lisäämään vakautta kohotuksen aikana. Jos käytät kananmunia, vähennä nestettä vastaavasti. Riko kananmuna mittakuppiin ja kaada sen päälle nestettä leivontaohjeen mukaiseen määrään.

Hiiva
Hiivaa on saatavilla sekä tuoreena että kuivana. Kaikki tämän kirjan leivontaohjeet on kokeiltu kuivahiivalla, jota ei tarvitse ensin sekoittaa veteen. Se sekoitetaan kunnolla jauhoon, missä se pidetään kuivana kunnes neste sekoitetaan joukkoon.

- Parasta lopputulosta varten käytä kuivahiivaa. Tuorehiivaa ei suositella, sillä sen kanssa tulokset vaihtelevat enemmän kuin kuivahiivan kanssa. Älä käytä tuorehiivaa viivästysajastimen kanssa. Jos haluat käyttää tuorehiivaa, muista että
  6 g tuorehiivaa = 1 tl kuivahiivaa
  Sekoita tuorehiivaan 1 tl sokeria ja 2 rkl vettä (lämmintä). Anna olla 5 minuuttia, että sekoituksesta tulee kuohuisaa. Lisää sitten loput ainesosat leivonta-astiaan. Parasta tulosta varten hiivan määrää voi joutua muuttamaan.
- Käytä leivontaohjeessa mainittua määrää. Jos hiivaa on liikaa, leipä saattaa kohota liikaa ja valua leivonta-astian reunojen yli.
- Kun hiivapaketti on avattu, se tulisi käyttää 48 tunnin kuluessa, ellei valmistaja ole toisin ohjeistanut. Sulje uudelleen käytön jälkeen. Uudelleen suljettuja paketteja voidaan säilyttää pakastimessa käyttöön asti.
- Käytä kuivahiiva sen viimeiseen päivämäärään mennessä, sillä sen nostatutkyky pienenee aikaa myöten.
- Saatat löytää kuivahiivaa, joka on tarkoitettu erityisesti leipäkoneiden kanssa käytettäväksi. Tällaisella saat myös hyviä tuloksia, mutta voit joutua muuttamaan suositeltuja määriä.

Leivontaohjeiden soveltaminen

Kun olet käyttänyt laitteen mukana toimitettuja leivontaohjeita, voit käyttää omia suosikkiohjeitasi, joita käyttäessäsi olet aikaisemmin valmistanut taikinan käsin. Aloita valitsemalla valmiiden ohjeiden joukosta ohje, joka muistuttaa omaa ohjettasi, ja käytä sitä perustana.

Seuraavista ohjeista on apua, mutta ole valmis tekemään muutoksia tarpeen mukaan.

- Varmista, että käytät leipäkoneelle sopivia määriä. Älä ylitä suositeltua maksimimäärää. Jos tarpeen, vähennä leivontaohjeesta jauhoja ja nestettä niin, että ne vastaavat leipäkoneen leivontaohjeiden määriä.
- Lisää neste aina ensin leivonta-astiaan. Pidä hiiva erillään nesteestä lisäämällä se jauhojen jälkeen.
- Korvaa tuorehiiva kuivahiivalla. Huomautus: 6 g tuorehiivaa = 1 tl (5 ml) kuivahiivaa
- Käytä rasvatonta maitojauhetta ja vettä maidon sijaan, jos käytät viivästysajastinta.
- Jos tavallisessa leivontaohjeessasi käytetään kananmunaa, lisää kananmuna osana kokonaisnestemäärää.
- Pidä hiiva erillään muista ainesosista pannussa kunnes on aika sekoittaa.
- Tarkista taikinan koostumus muutaman minuutin sekoituksen jälkeen. Leipäkoneet vaativat hieman pehmeämmän taikinan, joten voit joutua lisäämään hieman nestettä. Taikinan tulisi olla riittävän märkää, jotta se asteittain vetäytyy takaisin.

Leivän irrottaminen, viipaloiminen ja säilyttäminen

- Parasta tulosta varten irrota leipä leivonnan valmistuttua laitteesta ja sammuta leivonta-astia heti, vaikka leipäkoneesi pitääkin sen lämpimänä jopa tunnin verran, jos et ole paikalla.
- Irrota leivonta-astia laitteesta uunikintailla jopa lämmityskierroksen aikana. Käännä pannu ylösalaisin ja ravista muutamaan kertaan, jotta valmis leipä irtoaa. Jos leipä on vaikea irrottaa, kokeile kolauttaa leivonta-astian kulmaa puiseen lautaan tai kääntää pannun pohjassa olevasta kahvasta.
- Taikinakoukun tulisi pysyä leivonta-astian sisällä kun leipä irrotetaan, mutta se saattaa joskus jäädä leivän sisään. Siinä tapauksessa irrota se ennen leivän viipaloimista kuumuutta kestävillä, muovisilla keittiövälineillä. Älä käytä metallivälineitä, sillä ne saattavat naarmuttaa taikinakoukun tarttumatonta pinnoitetta.
- Jätä leipä jäähtymään ainakin 30 minuutiksi ritilälle, jotta höyry pääsee haihtumaan. Leipä on vaikea viipaloida, jos sitä leikataan kuumana.

Säilyttäminen

Kotitekoisessa leivässä ei ole säilöntäaineita, joten se tulisi syödä 2–3 päivän kuluessa leipomisesta. Jos sitä ei syödä heti, kääri se kelmuun tai laita muovipussiin ja sinetöi.

- Rapea ranskalaistyyppinen leipä pehmenee säilytyksessä, joten se on paras jättää paljaaksi viipaloimiseen asti.
- Jos haluat säilyttää leipää useita päiviä, laita se pakastimeen. Viipaloi leipä ennen pakastamista, jotta haluttu määrä on helppo ottaa erikseen sulamaan.

Yleisiä vihjeitä ja vinkkejä

Leivänteon tuloksiin vaikuttaa monet tekijät, kuten ainesosien laatu, mittauksen tarkkuus, lämpötila ja kosteus. Jotta tulokset olisivat onnistuneita, tässä on muutamia huomionarvoisia vihjeitä ja vinkkejä.

Leipäkone ei ole suljettu yksikkö ja siihen vaikuttaa lämpötila: erittäin kuumana päivänä tai kuumassa keittiössä käytettynä leipä nousee enemmän kuin kylmässä. Ihanteellinen huoneen lämpötila on 20°C/ 68°F ja 24°C/ 75°F välillä.

- Erittäin kylmänä päivänä mittaa vesi ja jätä se huoneenlämpöön 30 minuutiksi ennen käyttöä. Toimi samoin jääkaapista otettujen ainesosien kanssa.
- Käytä kaikkia ainesosia huoneenlämpöisinä, ellei toisin mainita leivontaohjeessa. Esimerkiksi 1 tunnin ohjelmassa neste tulee lämmittää.
- Lisää ainesosat leivonta-astiaan leivontaohjeen järjestyksessä. Pidä hiiva kuivana ja erillään leivonta-astiaan lisätyistä nesteistä ennen kuin ne on aika sekoittaa.
- Tarkka mittaus on todennäköisesti tärkein yksittäinen osa onnistuneessa leivässä. Useimmat ongelmat johtuvat epätarkoista mittauksista tai ainesosan jättämisestä pois. noudata joko metrisiä tai imperiaalisia mittoja: Niitä ei voi sekoittaa keskenään. Käytä mukana tullutta mittakuppia ja -lusikkaa.
- Käytä aina tuoreita ainesosia, ennen niiden viimeistä käyttöpäivää. Pilaantuvat ainesosat, kuten maito, juusto, kasvikset ja tuoreet hedelmät voivat pilaantua, etenkin lämpimissä oloissa. Näitä tulisi käyttää vain leivissä, jotka tehdään saman tien.
- Älä lisää liikaa rasvaa, sillä se muodostaa esteen hiivan ja jauhon välille ja siten hidastsaa jauhoa, mistä voi olla seurauksena raskas, pieni leipä.
- Leikkaa voi ja muut rasvat pieniksi paloiksi ennen kuin lisäät ne leivonta-astiaan.
- Korvaa osa vedestä hedelmämehuilla, kuten appelsiini-, omena- tai ananasmehulla, kun teet hedelmäleipää.
- Kasvisten valmistusmehuja voidaan käyttää nesteen osana. Perunoiden keitinvesi sisältää tärkkelystä, mikä toimii myös hiivan energialähteenä ja auttaa tekemään hyvin kohonneen, pehmeämmän ja pidempään kestävän leivän.
- Vihanneksia, kuten raastettua porkkanaa, kesäkurpitsaa, tai keitettyä perunamuusia voidaan lisätä maun vuoksi. Leivontaohjeen nestemäärää tulee vähentää, sillä nämä ruoat sisältävät vettä. Aloita vähemmällä vedellä ja tarkista taikina sekoituksen aikana, ja lisää vettä tarvittaessa.
- Älä ylitä leivontaohjeissa mainittuja määriä, sillä se saattaa vahingoittaa leipäkonetta.
- Jos leipä ei kohoa hyvin, kokeile korvata vesijohtovesi keitetyllä tai jäähdytetyllä vedellä. Jos vesijohtovedessä on paljon klooria ja fluoria, se saattaa vaikuttaa leivän kohoamiseen. Myös kovalla vedellä voi olla tämä vaikutus.
- Kannattaa tarkistaa taikina noin viisi minuuttia jatkuneen vaivauksen jälkeen. Pidä joustavaa kumilastaa laitteen vieressä, jotta voit kaapia pannun laidat jos osa aineksista jää kiinni kulmiin.
  Älä aseta sitä taikinakoukun lähelle tai estä sen liikettä. Tarkista myös, onko taikinan koostumus oikea. Jos taikina on muruista tai laite näyttää tekevän kovasti töitä, lisää hieman vettä.
- Älä avaa kantta kohotus- tai leivontakierroksen aikana, sillä tämä saattaa aiheuttaa leivän painumisen kasaan.

ongelmatilanteet

Seuraavissa taulukoissa on kuvattu tavallisimmin esiintyviä ongelmia, kun leipäkonetta käytetään. Perehdy ongelmiin, niiden mahdollisiin syihin ja korjaustoimiin, jotta leipäkoneen käyttäminen sujuu ongelmitta.

ONGELMA	MAHDOLLINEN SYY	RATKAISU
LEIVÄN KOKO JA MUOTO		
1. Leipä ei nouse riittävästi.	• Kokojyväleipä nousee vehnäleipää vähemmän, sillä kokojyväjauhoissa on vähemmän gluteenia muodostavaa proteiinia. • Liian vähän nestettä. • Sokeri on jäänyt pois tai sitä on liian vähän. • Vääräntyyppiset jauhot. • Vääräntyyppinen hiiva. • Hiivaa on liian vähän tai se on vanhaa. • Käytössä on nopea toiminto. • Hiiva ja sokeri ovat päässeet kosketukseen toistensa kanssa ennen taikinan vatkaamista.	• Normaali tilanne, ei ratkaisuehdotusta. • Lisää nestettä 15 ml (3 tl). • Lisää aineosat leivontaohjeessa mainitussa järjestyksessä. • Jauhoissa on ehkä liian vähän gluteenia. • Älä käytä yleiskäyttöisiä jauhoja. • Saat parhaat tulokset käyttämällä vain nopeasti toimivaa, helposti sekoittuvaa hiivaa. • Varmista, että mittaat määrän oikein. Tarkista pakkauksen parasta ennen -päivämäärä. • Tämä ohjelma tuottaa lyhyempiä leipiä. Tämä on normaalia. • Varmista, että hiiva ja sokeri pysyvät erillään toisistaan, kun lisäät ne leivonta-astiaan.
2. Leipä jää täysin likilaskuiseksi.	• Hiiva on jäänyt pois. • Hiiva on liian vanhaa. • Neste oli liian kuumaa. • Liian paljon suolaa. • Käytettäessä ajastinta hiiva kastui ennen leipomisen aloittamista.	• Lisää aineosat leivontaohjeessa mainitussa järjestyksessä. • Tarkista parasta ennen -päivämäärä. • Käytä oikeanlämpöistä nestettä. • Lisää aineita suositeltu määrä. • Aseta kuivat aineet leivonta-astian kulmiin. Tee niiden keskelle syvennys hiivaa varten, jotta se ei pääse kosketukseen nesteiden kanssa.
3. Leivän yläosa pullistuu sienen muotoa muistuttavaksi.	• Liikaa hiivaa. • Liikaa sokeria. • Liikaa jauhoja. • Liian vähän suolaa. • Lämmin, kostea sää.	• Vähennä hiivaa 0,25 tl. • Vähennä sokeria 1 tl. • Vähennä jauhoja 6–9 tl. • Käytä suolaa leivontaohjeessa suositeltu määrä. • Vähennä nestettä 15 ml (3 tl) ja hiivaa 0,25 tl.
4. Leivän yläpinta ja sivut painuvat sisään.	• Liikaa nestettä. • Liikaa hiivaa. • Kostea ja kuuma sää on ehkä nostattanut taikinaa liian nopeasti.	• Vähennä seuraavalla kerralla nestettä 15 ml (3 tl) tai lisää jauhoja hieman. • Käytä leivontaohjeessa suositeltu määrä aineosia tai valitse ensi kerralla nopeampi ohjelma. • Jäähdytä vesi tai lisää maito jääkaappilämpöisenä.
5. Leivän yläpinta ei ole tasainen.	• Liian vähän nestettä. • Liikaa jauhoja. • Vaikka leivän yläpinta ei ole täydellisen muotoinen, se ei vaikuta leivän herkulliseen makuun.	• Lisää nestettä 15 ml (3 tl). • Mittaa jauhot tarkasti. • Varmista, että olosuhteet soveltuvat leipomiseen.

Ongelmanratkaisu *(jatkuu)*

ONGELMA	MAHDOLLINEN SYY	RATKAISU
LEIVÄN KOKO JA MUOTO		
6. Leipä painuu kasaan.	• Laite on vetoisessa paikassa tai sitä on tönäisty taikinan noustessa. • Taikinaa on liikaa. • Liian vähän tai ei ollenkaan suolaa. (Suola auttaa estämään taikinaa nousemasta liikaa.) • Liikaa hiivaa. • Lämmin, kostea sää.	• Aseta leipäkone toiseen paikkaan. • Älä käytä suositeltua enemmän aineosia leivottaessa suurta leipää (enintään 1Kg). • Käytä suolaa leivontaohjeessa suositeltu määrä. • Mittaa hiiva tarkasti. • Vähennä nestettä 15 ml (3 tl) ja hiivaa 0,25 tl.
7. Leivän toinen pää on lyhyempi.	• Taikina on liian kuivaa, joten se ei voi nousta tasaisesti.	• Lisää nestettä 15 ml (3 tl).
LEIVÄN RAKENNE		
8. Leipä on liian tiivistä.	• Liikaa jauhoja. • Liian vähän hiivaa. • Liian vähän sokeria.	• Mittaa aineosat tarkasti. • Mittaa hiivaa suositeltu määrä. • Mittaa aineosat tarkasti.
9. Karkean reikäinen rakenne.	• Suola on jäänyt pois. • Liikaa hiivaa. • Liikaa nestettä.	• Lisää aineosat leivontaohjeessa mainitussa järjestyksessä. • Mittaa hiivaa suositeltu määrä. • Vähennä nestettä 15 ml (3 tl).
10. Leivän sisäosa on jäänyt raa'aksi.	• Liikaa nestettä. • Sähkökatko. • Aineosia on liian paljon.	• Vähennä nestettä 15 ml (3 tl). • Jos virta katkeaa yli 8 minuutiksi ohjelman ollessa meneillään, poista keskeneräinen leipä leivonta-astiasta ja aloita alusta uusilla aineksilla. • Käytä aineosia enintään suurin suositeltu määrä.
11. Leipä ei viipaloidu helposti vaan tarttuu veitseen.	• Leipä on viipaloitu liian kuumana. • Käytä parempaa veistä.	• Anna leivän jäähtyä vähintään 30 minuuttia ennen viipaloimista, jotta höyry pääsee poistumaan. • Käytä kunnon leipäveistä.
PINNAN VÄRI JA PAKSUUS		
12. Pinta on liian tumma tai paksu.	• Käytössä on tumma paistoaste.	• Käytä seuraavalla kerralla normaalia tai vaaleaa paistoastetta.
13. Leivän pinta palaa.	• Leipäkoneessa on toimintahäiriö.	• Lisätietoja on Huolto ja asiakastuki -jaksossa.
14. Pinta on liian ohut.	• Leivän paistoaika on liian lyhyt. • Leivontaohjeessa ei ole maitojauhetta tai maitoa.	• Pidennä paistoaikaa. • Lisää 15 ml (3 tl) rasvatonta maitojauhetta tai korvaa puolet vedestä maidolla ruskistumisen tehostamiseksi.

ongelmanratkaisu *(jatkuu)*

ONGELMA	MAHDOLLINEN SYY	RATKAISU
LEIVONTA-ASTIAN ONGELMAT		
15. Vatkainta ei voi poistaa.	• Kaada leivonta-astiaan vettä tai anna vatkaimen liota ennen sen irrottamista.	• Noudata puhdistusohjeita käytön jälkeen. Vatkainta on ehkä liikuteltava hieman liotuksen jälkeen, jotta se irtoaisi.
16. Leipä tarttuu leivonta-astiaan tai sitä ei saa helposti ulos.	• Näin voi käydä, kun leipäkone on ollut kauan käytössä.	• Sivele leivonta-astian sisäpintaan hieman kasviöljyä. • Lisätietoja on Huolto ja asiakastuki -jaksossa.
LAITTEEN MEKANIIKKA		
17. Leipäkone ei toimi tai vatkain ei liiku.	• Leipäkoneeseen ei ole kytketty virtaa. • Leivonta-astia ei ole oikein paikoillaan. • Ajastin on käytössä.	• Varmista, että virtakytkin ⑨ on ON-asennossa. • Tarkista, että leivonta-astia on lukittu paikoilleen. • Leipäkone käynnistyy vasta, kun ohjelman alkamisaika on saavutettu.
18. Aineosat eivät sekoitu.	• Leipäkonetta ei käynnistetty. • Vatkain unohtui leivonta-astiasta.	• Kun olet tehnyt ohjelmoinnin ohjauspaneelin avulla, voit käynnistää leipäkoneen painamalla käynnistyspainiketta. • Ennen aineosien lisäämistä varmista aina, että vatkain on leivonta-astian pohjalla.
19. Palaneen hajua käytön aikana.	• Uunissa on aineosatahroja. • Leivonta-astia vuotaa. • Taikinaa on liikaa.	• Älä läikytä aineosia lisätessäsi niitä leivonta-astiaan. Kuumennusosaan osuvat roiskeet voivat palaa ja aiheuttaa savua. • Lisätietoja on Huolto ja asiakastuki -jaksossa. • Älä käytä suositeltua enemmän aineosia. Mittaa aineosat aina tarkasti.
20. Pistoke on vahingossa irrotettu pistorasiasta tai virta on katkennut. Kuinka leivän voi pelastaa?	• Jos vatkaaminen oli meneillään, heitä taikina pois ja aloita alusta. • Jos meneillään oli taikinan nostatusvaihe, poista taikina leivonta-astiasta, levitä se 23 x 12,5 cm:n kokoiseen vuokaan, peitä vuoka ja anna taikinan kohota kaksinkertaiseksi. Esilämmitä uuni 14 lämpötilaan 200 °C ja paista noin 30–35 minuuttia, kunnes pinta on kullanruskea. • Jos meneillään oli paistovaihe, poista yläritilä ja esilämmitä uuni 14 lämpötilaan 200 °C. Nosta leivonta-astia varovasti laitteesta ja aseta uunin alatasolle. Paista leipä kullanruskeaksi.	
21. Näytössä näkyy E:01 eikä laite käynnisty.	• Uuni on liian kuuma.	• Irrota pistoke pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä 30 minuuttia.
22. Näytössä näkyy H:HH & E:EE eikä laite toimi.	• Leipäkoneessa on toimintahäiriö. Lämpötilan tunnistimessa on virhe.	• Lisätietoja on Huolto ja asiakastuki -jaksossa.

huolto ja asiakaspalvelu

- Jos virtajohto vaurioituu, se on turvallisuussyistä vaihdettava. Vaihtotyön saa tehdä KENWOOD tai KENWOODIN valtuuttama huoltoliike.

Jos tarvitset apua
- laitteen käyttämisessä tai
- laitteen huolto- tai korjaustöissä,

ota yhteys laitteen ostopaikkaan.

TÄRKEITÄ OHJEITA TUOTTEEN HÄVITTÄMISEEN EUROOPAN UNIONIN DIREKTIIVIN 2002/96 MUKAISESTI.

Tuotetta ei saa hävittää yhdessä tavallisten kotitalousjätteiden kanssa sen lopullisen käytöstä poiston yhteydessä.
Vie se paikallisten viranomaisten hyväksymään kierrätyskeskukseen tai anna se jälleenmyyjän hävitettäväksi, mikäli kyseinen palvelu kuuluu jälleenmyyjän toimialaan. Suojelet luontoa ja vältyt virheellisen tai väärän romutuksen aiheuttamilta terveysriskeiltä, mikäli hävität kodinkoneen erillään muista jätteistä. Näin myös kodinkoneen sisältämät kierrätettävät materiaalit voidaan kerätä talteen, jolloin säästät energiaa ja luonnonvaroja. Tuotteessa on ristillä peitetty roskasäiliön merkki, jonka tarkoituksena on muistuttaa että kodinkoneet on hävitettävä erikseen muista kotitalousjätteistä.